Rete Ricibo.
Oltre
lo spreco.

ricibo

RETE RICIBO. OLTRE LO SPRECO.

Contenuti: Rete Ricibo, Roberta Massa
Foto: Cruo
Editing, progetto grafico e impaginazione: Plurale
Anno: 2026

Con il contributo di

Fondazione Compagnia di San Paolo

fondazione CARIGE

CONTATTI

Rete Ricibo
Sede operativa Ass. Comunità San Benedetto al Porto
Via Buozzi 17, 16126 Genova (Ge)

www.ricibo.org | rete.ricibo.org | info@ricibo.org
Facebook @ricibogenova
Instagram @ricibogenova

Rete Ricibo.

Oltre lo spreco.

ricibo
• un bene in comune •
con il contributo di
fondazione
CARIGE

Fare i conti
con la realtà
è il “privilegio”
degli ultimi.

Premessa Ricibo: chi siamo

Non vi è nulla di più politico della lente attraverso la quale guardiamo il mondo. Solo se impariamo a guardare diversamente il mondo, potremo agire diversamente. Al contempo sarà una rinnovata capacità di azione collettiva a mettere a fuoco la lente che dischiuderà una radicale trasformazione sociale. — Antonio Gramsci

Fare i conti con la realtà è il “privilegio” degli ultimi[1].
È da questo punto di osservazione che nasce lo sguardo della Rete Ricibo. Un punto di vista costruito attraverso l’impegno diretto sul campo, che consente di leggere la realtà senza filtri e di mettere in discussione stereotipi che alimentano circoli viziosi difficili da spezzare.

1 Mark Fisher, “Desiderio post capitalista. Ultime lezioni”, 2021.

Spreco e povertà alimentare sono infatti fenomeni strettamente intrecciati. Raccontare l’esperienza quotidiana dei servizi e affiancarla ai dati che la descrivono significa offrire alla città uno strumento di riflessione collettiva sull’accesso a un cibo sano e sostenibile, e sulla possibilità di costruire percorsi nuovi per Genova.

La Rete Ricibo nasce nel 2017 e oggi riunisce circa 90 associazioni attive sul territorio genovese nel contrasto allo spreco e alla povertà alimentare, attraverso il recupero delle eccedenze e la distribuzione di beni di prima necessità alle persone in difficoltà. Ricibo dà voce alle fasce più fragili della città, le più esposte agli effetti del sistema agroalimentare, e grazie ai dati raccolti dalle associazioni nei loro servizi rappresenta un osservatorio privilegiato sullo spreco e sulla povertà alimentare a Genova.

90

Associazioni che dal 2017
fanno parte di Rete Ricibo

Garantire a tutte e tutti un reale accesso a cibo sano e sostenibile richiede una visione d’insieme: le politiche del cibo sono lo strumento essenziale per trasformare questa visione in azione concreta.

Di cosa parlerà questo report in sintesi

Per la nostra rete è ormai una consuetudine redigere un report annuale.

Non si tratta solo di un resoconto dei risultati ottenuti, né di un bilancio sociale. È una via di mezzo che ci permette di riflettere sul significato del nostro lavoro nel contesto in cui lavoriamo, di imparare dagli errori, di cogliere le criticità e di immaginare nuove strade.

Scegliamo volutamente di muoverci fuori dagli schemi tradizionali, per provare ad offrire una lettura del sistema in cui spreco e povertà alimentare si intrecciano e si rinforzano e che non vengono narrate nei canali mainstream.

Raccontiamo ciò che vediamo attraverso definizioni, numeri, storie e soprattutto attraverso l'osservazione del contesto più ampio in cui tutto accade — un contesto in cui ogni azione, anche la più pratica, finisce per assumere un valore profondamente politico.

Adottare questo approccio significa accettare l'evoluzione continua del nostro modo di lavorare, con tutte le difficoltà e le complessità che questo comporta. Per questo i nostri report non seguono mai uno schema fisso: cambiano ogni anno, così come cambiano le persone, le esperienze e le consapevolezze che li rendono possibili.

Partiremo da una serie di "appunti di viaggio" nati dall'osservazione dei fatti che abbiamo vissuto. Poi racconteremo il viaggio vero e proprio della Rete Ricibo: dai servizi di recupero dal 2019 al 2024, alla progettazione del Reddito Alimentare, alla cura della rete interna ed esterna fino ad arrivare al processo delle Agorà del Cibo[2]. Lo faremo dove possibile attraverso i numeri, le foto e testimonianze.

2 Le Agorà del Cibo sono state un ciclo di assemblee cittadine nato grazie all'unione di intenti tra Rete Ricibo e Terra! Aps che hanno messo a fattor comune le loro competenze per creare qualcosa di più grande insieme.

Appunti di viaggio

Prima parte

Il valore delle parole e delle definizioni 12

Il ruolo dei numeri: analisi critica e sistemica 14

Il ruolo politico del cibo 20

Focus: Politiche del Cibo 22

Focus: La storia delle Politiche del Cibo a Genova 23

Il ruolo del Non Profit nei servizi di contrasto a spreco e povertà 25

Il valore della Rete 29

Il percorso delle Agorà verso le Politiche del Cibo 30

Il valore delle parole e delle definizioni

Per la Rete Ricibo le parole non sono semplici strumenti di comunicazione: sono la base del nostro agire. Scegliere le definizioni giuste significa chiarire il contesto in cui operiamo, costruire un vocabolario condiviso, richiamare i valori che ci orientano e attivare processi collettivi.

Le parole, se non si incarnano in pratiche concrete, perdono il loro valore: diventano gusci vuoti, talvolta strumenti che sottraggono dignità e oscurano la realtà. La storia ci insegna a vigilare sulla manipolazione del linguaggio, soprattutto quando vengono distorti termini che rappresentano princìpi fondamentali della convivenza umana: “pace”, “diritti”, “diritto al cibo”.

Parole che devono conservare la loro forza e non ridursi a slogan innocui. Genova lo ha ricordato ancora una volta a fine agosto, con la partenza simbolica della Flotilla per Gaza dal nostro porto. In pochi giorni, decine di Associazioni — circa metà delle quali appartenenti a Rete Ricibo — e migliaia di cittadine e cittadini hanno raccolto oltre 200 tonnellate di alimenti destinati al popolo palestinese. Un risultato possibile grazie alla forza mobilitante di Music for Peace e del collettivo sindacale CALP (Collettivo Autonomo Lavoratori Portuali) di Genova. Il cibo, riconosciuto come diritto negato e come arma di guerra contro i palestinesi, ha risvegliato Genova e l’ha spinta ad agire collettivamente, rompendo la narrazione dominante che tenta di occultare la realtà della violenza sistemica in atto.

Quando le parole tornano ad avere un significato reale, diventano strumenti di denuncia politica e di restituzione di dignità. In quei giorni, il cibo è passato dall’essere un bene materiale a un simbolo potente di un diritto negato e il mezzo attraverso cui una città intera ha ritrovato la voce.

200

e oltre le tonnellate di cibo raccolte per Gaza da migliaia di cittadine e cittadini in pochi giorni

Questa esperienza ci ha lasciato due consapevolezze fondamentali:

1. La narrazione dominante svuota spesso di senso parole come “pace” e “diritti”, per coprire interessi economici che giustificano investimenti in armi, oppressioni e violazioni del diritto internazionale (in cui purtroppo anche l’Italia è coinvolta).

2. Nonostante tutto, siamo ancora capaci di attivarci come soggetto politico collettivo in difesa dei diritti.

Una lezione preziosa: quando la società civile si muove, le parole tornano a vivere.

Il ruolo dei numeri: analisi critica e sistemica

14

tesi di laurea biennio 2024-2025
in collaborazione con Prof.ssa S. Massa
Università di Genova, Dipartimento
di Ingegneria Meccanica, Energetica,
Gestionale e dei Trasporti

Accanto alle parole, anche i numeri rivestono un ruolo cruciale. Tuttavia, affinché siano utili, devono essere interpretati in modo sistemico e critico. Se non vengono letti nella loro complessità, rischiano di diventare meri strumenti di comunicazione o di marketing.

Un esempio per noi significativo riguarda le eccedenze alimentari recuperate dalle Associazioni della Rete. Questi dati possono essere utilizzati, ad esempio, dalla grande distribuzione per rafforzare la propria immagine pubblica oppure al contrario per fare una riflessione più ampia a livello urbano.

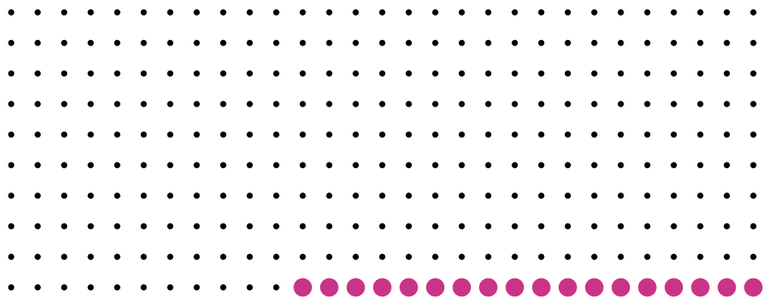
Cambiando la prospettiva di osservazione, si possono formulare domande inedite: In che misura i servizi di recupero eccedenze alimentari incidono realmente sulla riduzione dello spreco in città? In che misura incidono realmente sul contrasto alla povertà alimentare?

I dati del recupero delle eccedenze a livello urbano 2024 confermano quanto avevamo già osservato nel 2023 ovvero che i servizi di recupero hanno impatto minimo sulla riduzione dello spreco alimentare urbana: solo 18 supermercati su 290 donano eccedenze e la Rete intercetta meno del 2% dello spreco alimentare generato in città[3]. A questo si aggiungono costi operativi aumentati del 5% in due anni, che già oggi rendono il servizio difficilmente sostenibile. Un'estensione su larga scala richiederebbe una revisione strutturale della logistica, con oneri non compatibili con il ruolo delle Associazioni di volontariato.

3 Nell'ambito del progetto Reduce finanziato dal Ministero dell'Ambiente, è stata indagata sul campo la composizione dei RSU nel Nord Italia negli impianti di smaltimento; ne è risultato che il 4% dei rifiuti alimentari rinvenuti negli RSU indifferenziati era edibile, mentre nella frazione organica differenziata, i rifiuti edibili erano circa il 18% del totale. Nel caso della Città di Genova, considerando i dati di Regione Liguria, ogni anno si sprecano circa 10.000ton di cibo ancora edibile.

I numeri parlano chiaro: il recupero delle eccedenze non serve a contrastare lo spreco e il cibo recuperato non è adatto a una dieta sana ed equilibrata.

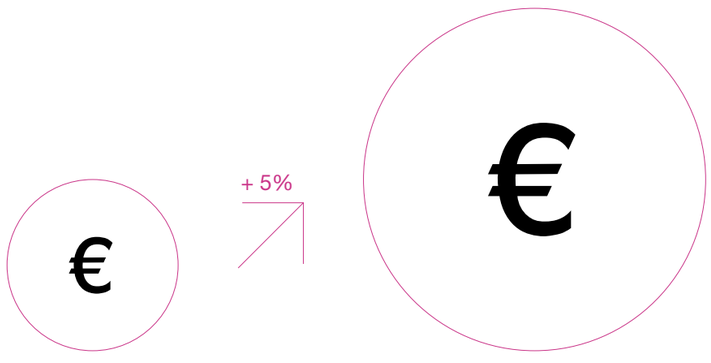
A Genova solo 18 supermercati su 290 donano eccedenze.



Rete Ricibo intercetta solo il 2% dello spreco alimentare generato in città.

Il 57% delle porzioni recuperate è pane o sostituti del pane.

I costi operativi per il recupero sono aumentati del 5% in due anni (2023-2025).



4 Le porzioni sono calcolate considerando i pesi e la classificazione degli alimenti secondo la dieta LARN (Livelli di Assunzione di Riferimento di Nutrienti ed energia per la popolazione italiana), escludendo i piatti pronti e i prodotti non alimentari recuperati.

Anche sul fronte della povertà alimentare l'impatto è limitato, perché le eccedenze sono sbilanciate (57% delle porzioni recuperate è pane o sostituti del pane[4]) e non garantiscono un'alimentazione sana e completa.
Ne emerge chiaramente che il recupero, da solo, non basta: servono politiche orientate alla prevenzione dello spreco e a una riprogettazione strutturale della filiera alimentare urbana.

Queste domande — sulle pratiche e sui dati — confermano la necessità di un approccio integrato e consapevole.

Perché parole e numeri siano strumenti utili alla trasformazione sociale, devono essere ancorati alla realtà, alle esperienze dirette dei territori e soprattutto all'interesse pubblico. Solo così possono orientare azioni efficaci e contribuire alla costruzione di un sistema alimentare più equo, sostenibile e rispettoso dei diritti fondamentali.

Da questa esigenza è nata una collaborazione strutturata con l'Università di Genova – Dipartimento di Ingegneria Meccanica, Energetica, Gestionale e dei Trasporti, Prof.ssa Silvia Massa. Nel 2025 sono state realizzate 12 tesi di laurea e 3 tirocini e altre 5 in elaborazione, articolati in tre ambiti di ricerca: spreco alimentare e servizi di recupero; povertà alimentare, gestione dei servizi e criteri di accesso; analisi comparativa delle politiche del cibo e delle normative. Il lavoro congiunto ha prodotto le evidenze rilevanti sui limiti dei servizi esistenti e sulle possibili evoluzioni delle strategie di contrasto presentate in questo report.

LA PRESENZA DEL PANE
NELLA DIETA
25%
Indicazioni dieta LARN*
60%

Il ruolo politico del cibo

5 Fabio Ciconte, “Il cibo è politica”, Einaudi, 2025.

“Dobbiamo restituire un ruolo politico al cibo"(5), ci ricorda Fabio Ciconte, presidente di Terra! e del Consiglio del Cibo di Roma.

Per comprendere tale affermazione, dobbiamo soffermarci su alcuni elementi:

1. L’illusione della libertà di scelta: viviamo in un mercato che si definisce “libero”, fondato sulla libera concorrenza. Apparentemente, ciascuno di noi ha accesso a qualsiasi tipo di cibo e può scegliere liberamente cosa acquistare e mangiare. Ma questa libertà è apparente; in realtà è profondamente condizionata dal mercato stesso: dipende dal lavoro e dal reddito che abbiamo, dal tempo a disposizione, dalla possibilità di cucinare, dalle logiche di marketing aggressivo ecc. Dipende, in altre parole, dalla nostra posizione nel mercato[6].

6 Clara E. Mattei, “L’economia è politica”, ed. Fuori scena, 2023.

2. Inoltre non possiamo dimenticare che il cibo è prima di tutto una merce. La logica che governa il mercato ha come unico obiettivo massimizzare il profitto per accrescere il capitale. Questo significa che l’obiettivo non è sfamare le persone, ma vendere prodotti. Il bisogno alimentare, il diritto al cibo, il diritto alla salute vanno in secondo piano. E da qui derivano le distorsioni profonde del sistema lungo tutta la filiera agroalimentare, dalla produzione al consumo:

7 L’industria agroalimentare è identificata come uno dei principali fattori a incidere negativamente sulla salute in Europa. I prodotti e le pratiche di questo settore contribuiscono in modo significativo all’aumento di obesità, diabete, malattie cardiovascolari e tumori attraverso la promozione e la vendita di alimenti ultra-processati, ricchi di zuccheri, grassi e sale e esacerbano le disuguaglianze sanitarie, colpendo maggiormente le popolazioni vulnerabili. tra le pratiche sleali si evidenziano Marketing aggressivo, incluso targeting su minori e comunità vulnerabili, Influenza politica attraverso lobbying e finanziamenti a partiti o campagne e il finanziamento di ricerca “compiacente” per orientare il dibattito scientifico. Fonte: OMS-Europa- Commercial determinants of noncommunicable diseases in the WHO European Region. Copenhagen: WHO Regional Office for Europe; 2024. Licence: CC BY-NC-SA 3.0 IGO.

8 Fonte: FAO. 2024. The State of Food and Agriculture 2024 – Value-driven transformation of agrifood systems. Rome. https://doi.org/10.4060/cd2616en

9 Clara E. Mattei, “L’economia è politica”, ed. Fuori scena, 2023 e Raj Patel, “Ilvalore delle cose e le illusioni del capitalismo”, Ed. Feltrinelli 2009.

- Al mercato non interessa tutelare le persone, (“la salute non conta, basta vendere” è ciò che denuncia l’OMS[7] e la FAO stima che questo approccio abbia una esternalità negativa in termini di costi nascosti sulla salute degli italiani per un valore del 7,7% del PIL italiano e a livello ambientale del 2,7%[8]).
- Per stare nelle regole del mercato e proteggere il profitto, assistiamo a una “guerra dei prezzi” che schiaccia tutti: troppo alti per chi compra, troppo bassi per chi vende. È l’effetto diretto di una competizione che si regge su un tasso crescente di sfruttamento, dove i salari vengono compressi fino a scendere sotto i livelli di sussistenza. Si arriva così al paradosso: lavoratori di multinazionali come McDonald’s o Walmart sono pagati talmente poco da dover ricorrere ai buoni pasto e agli aiuti pubblici per sopravvivere. In pratica, parte del loro stipendio viene coperto dallo Stato, mentre le aziende continuano a generare profitti record[9].

Ecco perché restituire al cibo un ruolo politico non è un lusso né un discorso astratto: è un’urgenza che riguarda la nostra vita quotidiana, la dignità delle persone e la possibilità di immaginare un sistema più giusto, in cui la libertà economica significhi emancipazione dallo sfruttamento e dal dominio del mercato.

È in questa direzione che, come Rete Ricibo, abbiamo scelto di muoverci: lavorare sulle politiche locali del cibo è stato ed è il nostro modo concreto di aprire questo cambiamento.

Politiche del Cibo

Le politiche locali del cibo sono una forma di governo relativamente moderna nello scenario italiano. La prima città ad avere adottato una Food Policy è stata Milano come esito dell'expo del 2015 ed oggi ha un ufficio dedicato che dipende direttamente dal Gabinetto del Sindaco. Ci sono molti esempi virtuosi in Italia tra cui quelli del Consiglio del Cibo di Roma (esperienza virtuosa nata del basso anch'essa ormai 8 anni fa) e della Rete Nazionale politiche locali del cibo, che attraverso un osservatorio aggiorna con regolarità una mappa di tutte le esperienze nazionali, e svolge un'ampia attività di ricerca sul tema[10]. Ogni esperienza è a sé, perché le Politiche del Cibo si costruiscono in base ai bisogni del territorio, le sue caratteristiche e la sua storia. Le politiche locali del cibo sono strumenti strategici di cui una città può dotarsi per governare il sistema alimentare urbano in modo più sostenibile ed equo. Rappresentano una forma contemporanea di governo del territorio fondata su una visione integrata del cibo, che considera l'intero percorso dalla produzione al consumo e riconosce il legame stretto tra ambiente, società, economia e salute. Per essere efficaci, queste politiche richiedono una governance partecipativa e trasversale, capace di coinvolgere più livelli istituzionali e tutti gli attori della filiera alimentare. Mettere intorno allo stesso tavolo amministrazioni, produttori, distribuzione, servizi, Associazioni e cittadini è infatti una condizione essenziale per definire obiettivi condivisi e tradurli in azioni concrete.

L'obiettivo generale delle politiche locali del cibo è garantire l'accesso a cibo nutriente, sicuro, etico e culturalmente adeguato; ricucire il rapporto tra produzione e consumo; distribuire in modo equo il valore economico; riequilibrare i rapporti di potere lungo la filiera; tutelare la dignità del lavoro e usare le risorse in modo rigenerativo.
In altre parole, pur muovendosi dentro un mercato dominato dal profitto e dalla libera concorrenza, le politiche locali del cibo sperimentano nuove forme di economia e di governo del cibo che mettono al centro i bisogni delle persone e dell'ambiente, rompendo con le logiche di sfruttamento che caratterizzano i sistemi agroindustriali.

10 https://www.politichelocalicibo.it/mappe/.

11 DGC-2023-31 - Attivazione di una Strategia Cittadina Condivisa di Food Policy del 31/3/2023.

12 1. "Accesso al cibo", 2. "Lotta allo spreco alimentare", 3. "Educazione Alimentare nelle scuole",4. "Sostenibilità filiera corta", 5. "strumenti ed indicatori".

13 Nell'ambito del tavolo Accesso al cibo e povertà alimentare è stata definita insieme all'Università di Genova17, la prima mappatura urbana degli approvvigionamenti di alimenti dei servizi di contrasto alla povertà alimentare, attraverso l'integrazione dei dati forniti da Rete Ricibo e Banco Alimentare Liguria.

La storia delle Politiche del Cibo a Genova

Già a fine 2021, Ricibo avvia la campagna #GenovaSprecoZero in collaborazione con Fridays for Future Genova, Cittadini Sostenibili, Extinction Rebellion Liguria, Unigeco e l'Università di Genova. Da questo percorso nasce la prima proposta di politiche del cibo costruita dal basso, con il sostegno di Confindustria Giovani, ma mai approdata in Consiglio comunale.

Nel 2023 il premio nazionale "Vivere a Spreco Zero", 11 edizione, ricevuto dal Comune di Genova, grazie all'esperienza della rete Ricibo, ha creato le condizioni favorevoli alla costituzione del primo tavolo Food Policy di Genova[11], coordinato dall'Ass.ra L. Rosso in collaborazione con Ass.re Campora e Ass.ra Bordilli. Il tavolo individua cinque aree tematiche[12], ma il suo incardinamento presso l'Assessorato alle Politiche Sociali consente di fatto un avanzamento dei lavori limitato agli aspetti sociali[13]. Inoltre, l'impostazione esclude attori chiave come gli agricoltori locali e ristorazione. Queste criticità non consentono di costruire una mappatura complessiva della filiera, né di rilevare in modo sistemico i bisogni e le fragilità del sistema alimentare urbano, indispensabili per definire un programma di politiche del cibo realmente trasformative.

Il cambio dell'Assessora di riferimento (dicembre '24) e il successivo avvicendamento della Giunta nel maggio 2025 determinano l'interruzione di fatto dei lavori, rimanendo attivo unicamente il progetto Reddito Alimentare (si vedano paragrafi successivi). Da queste difficoltà emerge la necessità di costruire un nuovo percorso dal basso capace di coinvolgere in modo strutturato tutti gli attori della filiera alimentare e dell'amministrazione locale. Nasce così il processo delle Agorà del cibo da parte di Ricibo e Terra! Aps (si vedano paragrafi successivi).

Con la nuova amministrazione, grazie all'ascolto delle esperienze in atto, le politiche del cibo entrano nelle linee programmatiche di mandato 2025-2030 del Comune e la sindaca, Silvia Salis affida a Francesca Ghio una delega specifica, segnando un cambio di passo e una rinnovata attenzione al loro valore strategico per la città.

Per un servizio
che dipende da fondi
pubblici, fondazioni
e sponsor, portare
nel dibattito pubblico
le contraddizioni dello
spreco può significare
un conflitto con
i finanziatori.

Tuttavia è
necessario farlo.

Il ruolo del Non Profit nei servizi di contrasto a spreco e povertà

Riprendiamo le parole di Raffaele Avagliano, responsabile della Dispensa Sociale di Bergamo, dal suo libro "Nostra eccedenza. La lotta allo spreco alimentare: un impegno per tutti" (ed. Paoline, 2025): descrivono con lucidità una riflessione che nella nostra Rete deve ancora emergere ma che speriamo di approfondire nel 2026.

11

interventi di Ricibo ad eventi locali
e nazionali nel biennio 2024-2025

"Interrogarsi sul senso della propria azione, mettere a fuoco la propria mission organizzativa, avere e condividere una visione sul contrasto agli sprechi, in senso sociale, ambientale e economico è la prima azione per risignificare la propria identità in modo da essere davvero utili alla collettività; può sembrar banale ma nella corsa al fare si perde il motivo per cui si agisce rischiando così di perdere l'orientamento delle proprie azioni.

[…] L'erogazione del servizio, la necessità di formazione sempre più tecnica e puntuale e il perfezionamento e l'efficientamento dei servizi stanno diventando sempre più spesso il focus principale nell'impegno quotidiano delle Associazioni di volontariato e enti del terzo settore. In questa continua rincorsa a garantire servizi utili e indispensabili si è persa quasi totalmente la visione del proprio operare.

[…] Nella lotta allo spreco alimentare, alle organizzazioni impegnate su questo fronte rischia di accadere esattamente la stessa cosa. […] Un po' perché conviene di più pensare come efficientare un servizio di recupero di eccedenze piuttosto che denunciare l'assurdità che avviene lungo la filiera. Una realtà che dipende dai fondi pubblici, dalle Fondazioni di natura privata e dalle sponsorizzazioni di imprese private farà molta fatica a portare nel dibattito pubblico, magari entrando in conflitto con i finanziatori, le distorsioni responsabili dello spreco, così come le proprie proposte per ridurlo. Tuttavia è necessario farlo.

13

eventi organizzati da Ricibo nel biennio 2024-2025

Se un’organizzazione si pone come obiettivo la riduzione dello spreco deve anche fare politica ovvero avere una visione politica dello spreco e portarla sui tavoli istituzionali affinché le politiche pubbliche si orientino. […] Chi meglio del Non Profit conosce quanto spreco viene prodotto e quali sono le difficoltà delle persone e dei territori? Non basta svolgere bene il proprio ruolo sussidiario all’ente pubblico. Chi si occupa di lotta allo spreco ha una visione privilegiata del problema e insieme agli altri attori può concretamente contribuire in maniera democratica e collettiva al bene comune.”

Queste parole parlano direttamente anche a noi. Il Non Profit impegnato nel contrasto allo spreco e alla povertà può — e deve — fare un passo avanti: riconoscere il proprio potenziale ruolo politico nel cambiamento del sistema. È un’evoluzione-rivoluzione ormai inevitabile se non vogliamo diventare complici di un modello che usa lo spreco per generare profitto.

Il valore della Rete

174

tonnellate di cibo recuperate nel 2024, corrispondenti a 511.000 €

Il valore della Rete e dello stare in rete è immenso. Non è solo importante: è vitale.

Il Covid-19 lo ha mostrato con evidenza assoluta: quando, nel giro di poche ore, migliaia di persone hanno perso il lavoro e l'accesso al cibo, è stata la rete delle Associazioni a fare da vero cuscinetto sociale. Capillarità, conoscenza dei territori, rapidità d'azione e capacità di collaborare — soprattutto dentro la Rete Ricibo — hanno permesso di coordinare un sistema di aiuto che, da solo, il Comune non avrebbe potuto sostenere.
È in quel momento che si è rivelato il ruolo indispensabile del terzo settore: presidio di prossimità e resilienza senza cui la città sarebbe stata molto più fragile. È stata anche l'occasione per il terzo settore di prendere piena consapevolezza del proprio contributo essenziale.

L'esperienza di Ricibo mostra però che una rete non nasce da sola: va costruita, curata e mantenuta nel tempo, meglio se con il supporto costante di facilitatori esterni.

Lo confermano gli incontri interni alla Rete come l'ApeRicibo (si veda seconda parte). Questa cura permette lo scambio di buone pratiche, la conoscenza reciproca e il rinnovarsi di relazioni e mutuo aiuto.

Il percorso delle Agorà verso le Politiche del Cibo

142

partecipanti totali alle Agorà

Il percorso delle Agorà del Cibo è stato una rivelazione.

Eravamo partiti con un obiettivo ambizioso: ascoltare i bisogni dei territori sul tema dell'accesso a cibo sano e sostenibile e coinvolgere una pluralità di soggetti. Ma, strada facendo, ci siamo spinti molto oltre ciò che immaginavamo.

Abbiamo toccato con mano i problemi della quotidianità e, allo stesso tempo, le strutture profonde che regolano la nostra società. Questo lavoro ci ha spinto nuovamente a metterci realmente in dialogo: con le persone, con i territori, ma anche con noi stessi. Ci ha aiutato a liberarci da pregiudizi, a ripensare il nostro ruolo — come cittadini, come volontari e tecnici, come Associazioni e come Rete — dentro un sistema alimentare che riguarda tutti. Le Agorà, di fatto, ci hanno permesso di praticare le Politiche del Cibo.

21

tavoli di lavoro realizzati in totale alle Agorà

Ogni trasformazione politica ha bisogno di radici concrete, e quelle radici sono state i nostri incontri nei quartieri: luoghi di confronto aperto, di ascolto reale, in cui abbiamo dato spazio a chi solitamente resta ai margini perché fragile, poco "strategico", o privo di peso economico.

Abbiamo provato a rimettere al centro persone e comunità, non numeri o performance. Per noi, questo è il cuore delle Politiche del Cibo: guardare il sistema agroalimentare in modo sistemico — dalla produzione al consumo — e costruire spazi in cui forze diverse possano sedersi allo stesso tavolo per immaginare un modello più equo, capace di generare dignità per tutte e tutti.

Abbiamo provato a rimettere al centro persone e comunità, non numeri o performance.

Eravamo partiti pensando di portare un messaggio ai territori. Ma attraversando i quartieri, ci siamo accorti che stava emergendo qualcos'altro. Oltre alla parola accesso (al cibo), prendeva forma la parola liberazione.

Il nostro rapporto con il cibo diventa un atto di liberazione quando possiamo scegliere davvero — secondo i nostri gusti, la nostra cultura, i nostri bisogni, la nostra salute — spezzando la dipendenza da un sistema che pretende di decidere al posto nostro. E in quel momento, il cibo torna a essere ciò che dovrebbe: un diritto, non una concessione.

La rete delle Agorà

Nelle Agorà è emersa una preoccupazione diffusa: individualismi e protagonismi classici del nostro tempo spingono alcuni a non stare nella rete, a non condividere, a non collaborare.

Spesso questa resistenza nasce dalla paura di perdere identità e riconoscibilità. Le Agorà hanno permesso a tutti di sperimentare uno sguardo oltre la propria cerchia, mettendo in relazione soggetti diversi. È stata una scoperta preziosa: abbiamo sperimentato la "convivenza delle differenze", che ispira un'idea di mutuo rispetto, parità e responsabilità collettiva nella costruzione di una cultura autenticamente solidale. Una prospettiva che va oltre la semplice "inclusione", spesso segnata — come ricorda Canfora[14] — da un atteggiamento paternalistico che mantiene squilibri di potere tra chi include e chi è incluso. Qui, invece, la relazione si fa paritaria, riconoscendo la dignità e l'unicità di ciascuno. L'esperienza ci sta dimostrando che quando la rete si basa sulla fiducia e sull'ascolto permette a tutte le Associazioni di crescere e arricchirsi molto più che nel lavoro isolato.

14 Fabrizio Acanfora, "In altre parole - dizionario minimo di diversità", Effequ 2021 e "Rompere il gioco - L'attivismo del XXI Secolo", Effequ 2025.

Risultati 2024-2025

Seconda parte

Riflessioni sul recupero delle eccedenze dal 2019 36

Focus: Perdite e spreco alimentare 40

Reddito Alimentare 46

Focus: Povertà alimentare in Italia e a Genova 48

Il percorso di cura della Rete tra interno ed esterno 50

Il percorso delle Agorà 56

Riflessioni sul recupero delle eccedenze dal 2019

33

Associazioni che recuperano eccedenze alimentari

Sono 33 le Associazioni che recuperano eccedenze alimentari e 60 i donatori oggi attivi sulla piattaforma BringTheFood. Nel 2024 i servizi di recupero hanno intercettato 174 tonnellate di cibo, per un valore stimato di circa 511.000 euro. Un dato importante, ma in calo rispetto alle 203 tonnellate dell'anno precedente.

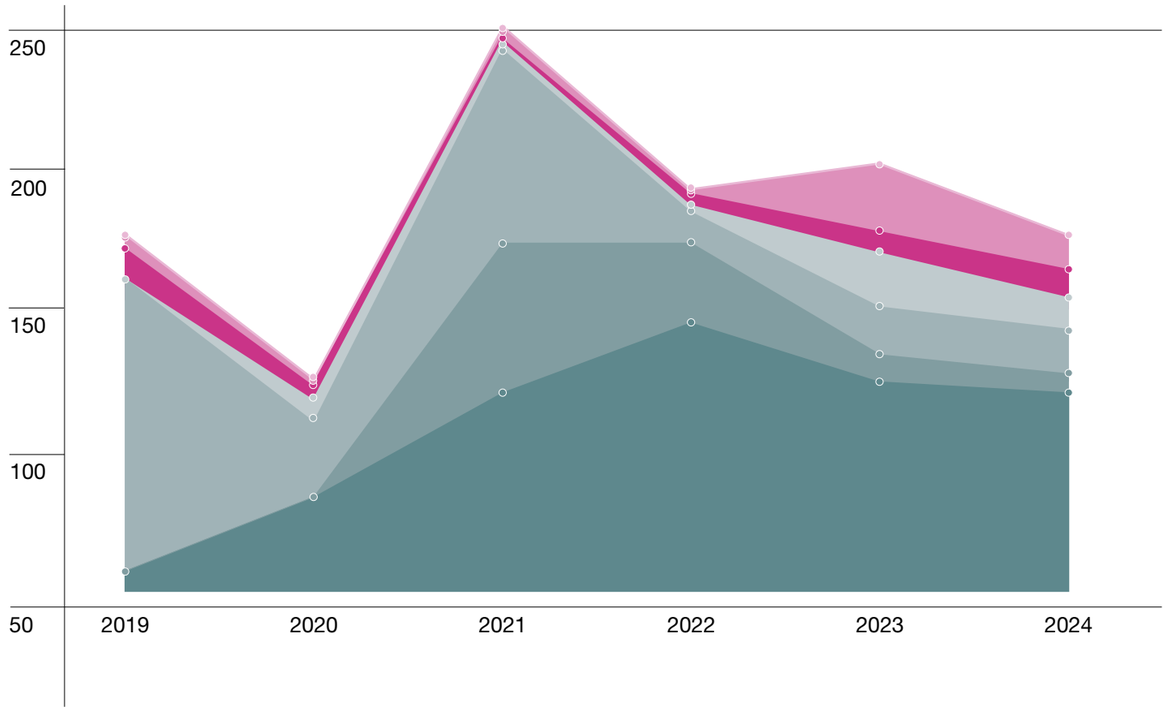
Analizzando l'andamento dal 2019 al 2024 emerge una contrazione del recupero dalle piattaforme logistiche e dai grossisti, mentre resta stabile il contributo dei supermercati, che nel 2024 rappresentano il 71% delle eccedenze raccolte. È invece in crescita il recupero dalle mense scolastiche e aziendali.

Dal punto di vista operativo, il costo del servizio continua a crescere: considerando carburante e personale, negli ultimi due anni è aumentato di circa il 5%, arrivando a 325 euro per tonnellata. Una dinamica che la Rete considera sempre più difficile da sostenere senza nuove risorse.

Dal punto di vista merceologico, si conferma un forte squilibrio: pane, sostituti del pane e pasticceria costituiscono il 26% del peso totale (ma il 57% delle porzioni recuperate[15]), replicando il dato del 2023. Aumentano invece i piatti pronti, grazie anche al coinvolgimento dei reparti gastronomia dei supermercati, che raggiungono circa il 10% del totale. Frutta e verdura rappresentano il 44% in peso (29% in porzioni). Una criticità è la quota di prodotto non idoneo alla distribuzione: 1–2% per carne e freschi, fino al 10% per l'ortofrutta.

15 Le porzioni sono calcolate considerando i pesi e la classificazione degli alimenti secondo la dieta LARN (Livelli di Assunzione di Riferimento di Nutrienti ed energia per la popolazione italiana), escludendo i piatti pronti e i prodotti non alimentari recuperati.

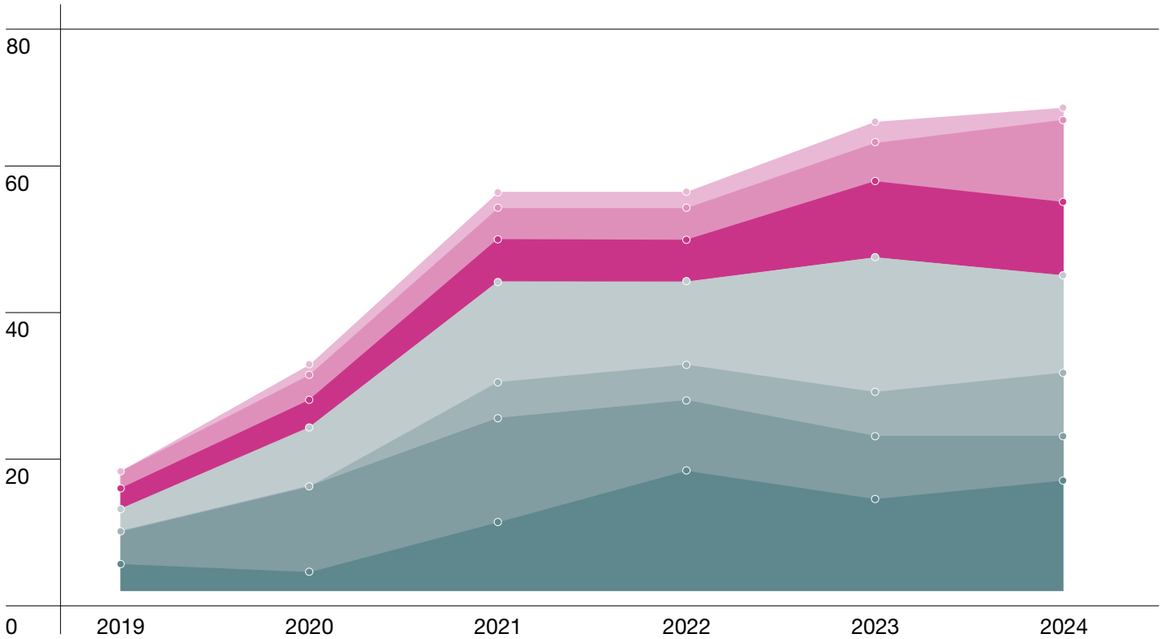
QUANTITÀ RECUPERATE (TON) PER TIPOLOGIA DI DONATORE



L'andamento si conclude con i dati relativi al 2024, riportati di seguito. Nel grafico, l'ampiezza rappresenta le quantità.

	Supermercato	Grossista	Logistica	Negozio	Mensa	Produttore	Ristorante
2024	123.876	2.767	14.848	9.627	5.683,81	15.384,24	762,8

NUMERO E TIPOLOGIA DI DONATORI DAL 2019 AL 2024 PER SINGOLO ANNO



L’andamento si conclude con i dati relativi al 2024, riportati di seguito. Nel grafico, l’ampiezza rappresenta le quantità.

	Supermercato	Grossista	Logistica	Negozio	Mensa	Produttore	Ristorante
2024	18	4	8	18	9	8	1

Perdite e spreco alimentare

Oggi la definizione convenzionale dello spreco[16] lo identifica come la parte di cibo destinato all'alimentazione umana che diventa eccedenza o rifiuto nelle fasi di post-produzione, trasformazione, distribuzione e consumo anche se perfettamente commestibile. La narrazione dominante, sostenuta da ricerche e osservatori come Waste Watcher, attribuisce al consumatore finale la maggior parte della responsabilità. Ma questa è una lettura parziale e generalista, che non permette di affrontare le cause profonde dello spreco. Parlare di consumatore generico significa ignorare dove e come lo spreco nasce davvero. Così si finisce per caricare il cittadino di un problema e di una responsabilità che prende forma altrove: nelle logiche della produzione, della distribuzione e del funzionamento delle filiere[17]. Serve un cambiamento di prospettiva: il principale responsabile non è il singolo consumatore generico, ma l'intero sistema agroindustriale, basato su sovrapproduzione, standard estetici rigidi e un mercato che premia la quantità più della qualità. ISPRA[18] lo conferma: l'agroindustria genera fino al 60% di spreco, mentre le filiere corte e agroecologiche, radicate nei territori, si fermano attorno al 5%, risultando quattro volte più efficienti.

Lo spreco non è un incidente: è strutturale, ed è funzionale a generare maggior profitto.

Per questo, nonostante le politiche internazionali ne chiedano la riduzione, la gerarchia degli interventi — prevenzione, riduzione, recupero — si scontra con un sistema che continua a trarre vantaggio economico proprio dallo spreco. Il mercato, infatti, non premia la sua diminuzione: il profitto nasce dal mantenimento della sovrapproduzione, che assicura materie prime a basso costo, maggiore potere contrattuale, disponibilità continua di prodotto e quindi margini più elevati. I costi reali — ambientali, economici e sociali — vengono invece scaricati su produttori, consumatori e territori. Occorre fare i conti con questo scenario, consapevoli di essere un po' Davide contro Golia ma bisogna restare dentro questa complessità, aprire spazi di dialogo, confronto e, quando serve, anche di conflitto con la grande distribuzione. Allo stesso tempo è fondamentale promuovere e sostenere modelli locali, filiere corte e pratiche agroecologiche, che già oggi dimostrano di saper tutelare territori, relazioni e persone in modo concreto e duraturo.

16 FAO 2019 - The state of Food and Agricolture moving forward on food and waste reduction.

17 Rao M., Bernaz, N., & de Boer, A. (2024). Holding retail corporations accountable for food waste: a due diligence framework informed by business and human rights principles. Journal of Business Ethics, 193(3), 679-689.

18 Vulcano G., Ciccarese L., 2017, Spreco alimentare: un approccio sistemico per la prevenzione e la riduzione strutturali – Rapporto di sintesi. Rapporti 267/2017. ISPRA – Istituto Superiore per la Protezione e la Ricerca Ambientale. ISBN 978-88-448-0834-1.

A Genova si stima che ogni anno si generi uno spreco alimentare di circa 10.000 ton di cibo perfettamente edibile di cui circa 3.500 ton solo nei supermercati (stima basata sui risultati i Rete Ricibo degli ultimi 5 anni e sul progetto REDUCE).

La Legge Gadda (166/2016) stabilisce che questo cibo non è un rifiuto, ma un'eccedenza recuperabile e donabile alle persone in difficoltà tramite gli enti del terzo settore.

4%

dello spreco totale di cibo a Genova è recuperato

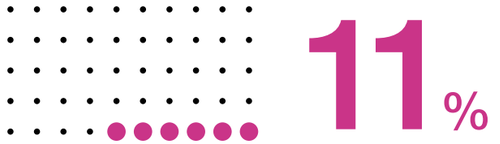
In città vengono il recupero è minimo rispetto allo spreco: circa 400 tonnellate (dati Ricibo e Banco alimentare 2022), pari a circa il 4% dello spreco totale, e appena una ventina di supermercati su 290 partecipano alle donazioni ma l'ampliamento dei servizi di recupero presenta criticità.

Inoltre oltre la metà delle porzioni recuperate è costituita da pane e prodotti simili, con beneficio molto ridotto sulla qualità dell'alimentazione offerta.

Che senso ha recuperare la sovrapproduzione di pane?

203 tonnellate recuperate nel 2023;
174 tonnllate recuperate nel 2024
per un valore stimato di 511.000 euro
da confrontare con il costo del recupero
pari a 57.900 euro.

Il costo del recupero attualmente equivale
al 11% del valore stimato del cibo recuperato.

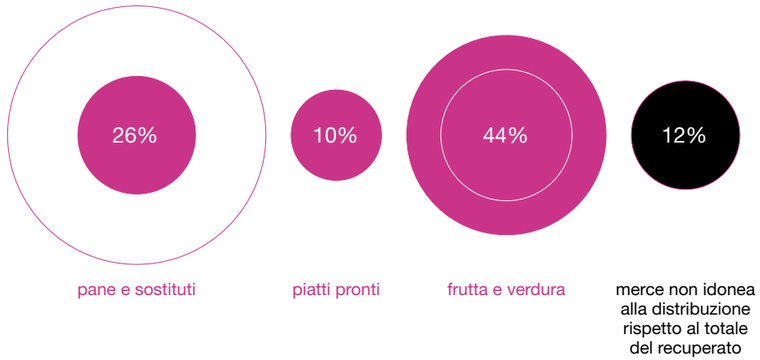


Nel 2024 il 71% in peso delle eccedenze
è recuperato da supermercati.

Si rileva un forte squilibrio delle eccedenze
recuperate dal punto di vista merceologico.

peso

porzioni



Installazione della Venere del Pane, liberamente ispirata alla Venere degli stracci dell'artista Michelangelo Pistoletto, in collaborazione con il Dipartimento Educazione del Castello di Rivoli Museo d'Arte Contemporanea.

Quali impatti genera questo lavoro?

L'efficacia del recupero rispetto al contrasto allo spreco a livello urbano è minima. I supermercati attualmente convenzionati sono appena 18 sui 290 presenti in città, e il totale delle eccedenze recuperate dalla Rete Ricibo rappresenta solo l'1,7% circa dello spreco alimentare complessivo stimato a Genova.

Incrementare i volumi di recupero richiederebbe investimenti economici e organizzativi che le Associazioni non possono sostenere da sole: servirebbe una riprogettazione strutturale dell'intera filiera del recupero. Ma la domanda necessaria da porsi è: che senso ha recuperare la sovrapproduzione di pane? Forse sarebbe necessario fare una riflessione più ampia in termini di prevenzione piuttosto che di recupero e selezionare quello che serve realmente (fresco e freschissimo e cibi ad alto valore nutrizionale).

Anche sul fronte della povertà alimentare l'impatto è limitato, perché le eccedenze sono sbilanciate (57% delle porzioni recuperate è pane o sostituti del pane) e non garantiscono un'alimentazione sana e completa.

L'esperienza sul campo degli ultimi 5 anni dimostra chiaramente che il recupero delle eccedenze non basta: servono politiche orientate alla prevenzione dello spreco e a una riprogettazione strutturale dei sistemi di approvvigionamento dei servizi di contrasto alla povertà e più in generale della filiera alimentare urbana per garantire accesso a cibo sano e una dieta equilibrata per tutti e tutte.

Reddito Alimentare

7%

rimborso dei costi sostenuti dalle Associazioni sul totale del valore stimato del cibo recuperato, previsto dalla misura del Reddito Alimentare

Nel 2023 Genova è stata selezionata, insieme a Firenze, Napoli e Palermo, come città pilota per la sperimentazione del Reddito Alimentare, una misura introdotta con il Decreto Direttoriale del 27 dicembre 2023. L'obiettivo dichiarato è contrastare la povertà alimentare e lo spreco attraverso l'utilizzo dell'invenduto a scopo sociale. La sperimentazione, finanziata nel triennio

Al di là del nome, il Reddito Alimentare non è un reddito: non prevede un sostegno diretto alle persone, ma un rimborso parziale dei costi sostenuti dalle Associazioni per il recupero delle eccedenze alimentari, pari al 7% del valore stimato del cibo recuperato.

Il decreto assume quindi che il recupero delle eccedenze sia una risposta adeguata sia allo spreco sia alla povertà alimentare. Secondo Ricibo, questa impostazione presenta diverse criticità ma anche alcuni elementi innovativi interessanti.

Sul piano concettuale, lega a doppio filo la povertà alimentare alle eccedenze, con il rischio di rafforzare uno stigma: chi può scegliere compra cibo "di prima scelta", chi non può riceve ciò che avanza.

I dati sul campo ormai dimostrano che contrariamente a quanto affermato dal decreto, il recupero, se non selettivo e integrato, non garantisce né una dieta sana né continuità, e non rappresenta una vera strategia di contrasto allo spreco, che richiede invece politiche di prevenzione a monte.

11%

costo reale del recupero sostenuto dalle Associazioni sul totale del valore stimato del cibo recuperato

Il decreto introduce per la prima volta alcuni elementi positivi dal punto di vista tecnico: il riconoscimento dei costi, il loro rimborso seppur parziale e la tracciabilità della filiera del recupero. L'esperienza di Ricibo dimostra tuttavia che il costo reale del recupero si aggira intorno all'11% del valore del cibo recuperato, il 4% in più di quanto previsto dal decreto e che sarebbe necessario anche un sistema di monitoraggio dell'effettiva riduzione dello spreco.

A Genova dal punto di vista realizzativo, Ricibo, che da anni lavora sulla costruzione di rete e sulla tracciatura del recupero attraverso l'applicazione Brinthefood, ha svolto un ruolo chiave di interfaccia tra Comune e Associazioni del territorio, accompagnando la progettazione della misura. La comunità San Benedetto, capofila della rete Ricibo, guiderà l'ATS che gestirà operativamente il bando, coinvolgendo 16 enti della rete e ulteriori soggetti del territorio. Nonostante i cambiamenti politici intervenuti tra il 2024 e il 2025 abbiano interrotto di fatto i lavori del Tavolo delle food policy, il progetto Reddito Alimentare è rimasto attivo mantenendo una continuità negli obiettivi e nel gruppo di lavoro integrato Comune/Ricibo.

In conclusione, il Reddito Alimentare introduce elementi innovativi ma semplifica eccessivamente il rapporto tra spreco e povertà. Per essere efficace, dovrà essere accompagnato da politiche integrate, capaci di agire sulle cause strutturali e non solo sugli effetti.

Povertà alimentare in Italia e a Genova

La povertà alimentare è una delle espressioni più evidenti delle disuguaglianze contemporanee. Non riguarda solo la mancanza di cibo, ma anche l'insufficienza di reddito, tempo, salute, relazioni e accesso a servizi adeguati. Nelle città si traduce spesso in scelte forzate tra affitto, bollette e cibo fresco, con effetti diretti sulla qualità della vita e sulla dignità quotidiana[19]. È un fenomeno diffuso ma ancora poco definito: in questo report si adotta la definizione di ActionAid[20], secondo cui la povertà alimentare è l'incapacità, o l'incertezza, di accedere a cibo sufficiente, nutriente e socialmente accettabile.

Nei Paesi ad alto reddito, Italia compresa, la povertà alimentare è legata soprattutto alla scarsità di risorse economiche e all'impossibilità di accedere a cibo sano per mancanza di denaro, tempo, spazi di cucina adeguati o per ostacoli logistici. Riconoscerla significa affermare che non si tratta di una colpa individuale, ma di una violazione di un diritto fondamentale che richiede risposte pubbliche strutturate.

In termini quantitativi, la povertà alimentare riguarda una platea molto più ampia della sola povertà assoluta. In Italia, il 23,1% della popolazione è a rischio povertà o esclusione sociale (ISTAT, 2024), una condizione aggravata dall'aumento dei prezzi alimentari (+24,9% tra 2021 e 2025) e dal calo del reddito reale (-4,4% negli ultimi vent'anni). A Genova la soglia di povertà assoluta è salita rapidamente: nel 2023 è pari a 950 euro mensili, contro i 797 euro del 2019. Tuttavia, le soglie di accesso ai servizi di contrasto alla povertà[21] non tengono il passo con l'inflazione, escludendo un numero crescente di persone in difficoltà.

La povertà alimentare incide anche sulla salute. La scarsità economica spinge verso cibi ultraprocessati, economici ma poveri di nutrienti, aumentando il rischio di obesità, soprattutto nei bambini, e di malattie croniche. In Italia l'obesità ha un costo stimato di circa 4,5 miliardi di euro l'anno per il sistema sanitario[22]. A queste conseguenze si affiancano dimensioni meno visibili, come solitudine e vergogna, segnalate dagli operatori e dai volontari dei servizi.

A Genova operano oltre 200 servizi di contrasto alla povertà alimentare (comprese le 90 Associazioni della Rete Ricibo) tra distribuzioni di pacchi, empori solidali, mense e distribuzione in strada. Essi raggiungono più di 28.000 persone, ma le risorse disponibili – prodotti FEAD, eccedenze recuperate e donazioni – spesso coprono solo il fabbisogno calorico, raramente quello nutrizionale, e risultano insufficienti rispetto al bisogno reale sia in termini quantitativi che qualitativi.

Il numero di persone in povertà alimentare è verosimilmente molto più alto. Comprendere meglio le dimensioni sociali, nutrizionali e psicologiche del fenomeno a livello locale è una condizione necessaria per costruire strumenti di contrasto più efficaci e adeguati alla complessità del problema.

19 Palladino, Sensi, "Quando il cibo non basta – vivere la povertà alimentare al Tuffello tra cura solitudini e rinunce", a cura di Terra! Aps, 2025.

20 Action Aid, "La fame non raccontata", 2022; "Frammenti da ricomporre", 2023; "I numeri della povertà alimentare in Italia a partire dalle statistiche ufficiali", 2024.

21 L'ISEE rappresenta uno dei principali criteri di accesso ai servizi di distribuzione di beni di prima necessità, ed è necessario in caso di prodotti FEAD. La soglia di accesso ai prodotti FEAD dal 2019 fino al 2024 corrispondeva a un ISEE< 9.360€. dal 2025 ISEE< 10.140€.

22 Help Code, "la malnutrizione infantile nell'Italia e nel Mondo" 2018, "Crescere a tavola", 2025.

Il percorso di cura della Rete tra interno ed esterno

La Rete si costruisce e si mantiene alternando momenti operativi di coprogettazione a momenti riflessivi sul senso del nostro agire. Ma tutto questo genera valore solo se, accanto agli aspetti organizzativi e strategici, si curano le relazioni umane.

Ricibo lo sta sperimentando direttamente: non basta far funzionare la macchina operativa, serve attenzione alle persone, ai legami e al significato profondo dello stare insieme. Spesso, però, questa cura rischia di perdersi nella fretta e nelle emergenze quotidiane.

Questo si intreccia con la gestione di una complessità che è insieme simbolica e pratica, a partire dal tema dell'identità. Ricibo[23] ha costruito nel tempo una propria identità collettiva, ma è composta da 90 Associazioni che a loro volta portano storie, missioni e radici diverse, spesso non limitate al tema della povertà alimentare. L'obiettivo della Rete non è offuscare queste identità, ma valorizzarle e rafforzarle nel loro agire sul territorio. Tuttavia, superare la diffidenza e costruire fiducia reciproca non è un passaggio automatico.

C'è poi il tema della governance: è una sfida sempre attuale cercare di costruire una rete orizzontale e partecipativa perché richiede equilibrio tra collaborazione e rapidità d'azione, senza creare incomprensioni o sensazioni di controllo dall'alto.

Il confine è sottile tra definire insieme una strategia comune e prendere decisioni efficaci in fretta, soprattutto quando la Rete fa da interfaccia tra istituzioni e Associazioni in contesti multilivello e in rapido cambiamento, dove il confronto continuo non è sempre possibile.

23 La Rete Ricibo è un Associazione Temporanea di Scopo nata nel 2021; è composta da 9 membri: Ass. Comunità San Benedetto al Porto, Caritas diocesi di Genova, Croce Rossa Comitato di Genova, Ass. Sole Luna, Ass. Borgo Solidale, Arciconfraternita Morte e Orazione in Voltri, Società San Vincenzo De Paoli – Consiglio Centrale di Genova, Ass. Don Vincenzo de Negri, Ass Giovani Amici Uniti. L'ATS Ricibo ha poi una rete allargata di aderenti che cono le Associazioni della rete che sono circa 80, di cui circa 35 molto operative nei servizi di recupero tracciatura e partecipazione alla vita di rete.

Cosa dobbiamo migliorare

11 ●●●●●●●●●●●

Relazioni, Rete e collaborazioni tra Associazioni.

6 ●●●●●●

Logistica, infrastutture e gestione materiali.

6 ●●●●●●

Struttura interna e governance.

4 ●●●●

Collaborazione e rapporti con supermercati e aziende.

3 ●●●

Comunicazione, sensibilizzazione e conoscenza del tema.

3 ●●●

Volontari e partecipazione.

3 ●●●

Rapporti con le Istituzioni.

Cosa funziona

10 ●●●●●●●●●●

Collaborazione e lo scambio, relazioni e lavoro di Rete e la condivisione di materiali e bisogni.

Cosa mi piacerebbe per il futuro

6 ●●●●●●

Espansione della rete e delle risorse umane.

6 ●●●●●●

Rafforzamento dei rapporti con istituzioni e politica.

5 ●●●●●

Miglioramento della qualità e quantità del cibo.

5 ●●●●●

Supporto legislativo e politiche contro lo spreco.

2 ●●

Più sostegno dal sistema alimentare (GDO, supermercati, industria).

2 ●●

Miglioramenti logistici e infrastrutturali.

1 ●

Informazione e consapevolezza interna.

6 ●●●●●●

Comunicazione e strumenti di coordinamento.

5 ●●●●●

Operatività e distribuzione del cibo.

2 ●●

Credibilità e coinvolgimento delle Istituzioni.

1 ●

Impatto Sociale.

12 ●●●●●●●●●●●●
11 ●●●●●●●●●●●
10 ●●●●●●●●●●
8 ●●●●●●●●
6 ●●●●●●
5 ●●●●●
4 ●●●●
3 ●●●
2 ●●
1 ●

Il numero di volte in cui ciascun topic è stato menzionato durante l'ApeRicibo. Si evidenziano i temi che raccolgono il maggiore consenso tra i partecipanti.

Anche il tema della comunicazione interna è centrale. Il trasferimento delle informazioni e l'aggiornamento in tempo reale sono facilitati da chat e community con bacheca, strumenti che ormai da qualche anno permettono alla Rete scambi immediati tra Associazioni, condivisione di documenti e buone pratiche. Tuttavia, il passaggio di queste informazioni ai volontari resta spesso incompleto: molti non si sentono parte della Rete. Per temi più complessi, come la definizione di obiettivi strategici o lo scambio approfondito di buone prassi, gli incontri in presenza restano indispensabili.

In una rete che vuole essere orizzontale, trasparente e partecipata, l'obiettivo è favorire la condivisione e, dove possibile, promuovere collaborazione aperta e coprogettazione.

Le difficoltà nella gestione della governance multilivello e nella comunicazione creano infatti uno scollamento tra coordinamento della Rete e volontari, che possiamo iniziare a colmare solo con momenti di confronto diretto.

Per questo dopo un 2024 ricco di incontri operativi ed un 2025 ricco di eventi esterni, ci siamo presi un momento di cura interna con l'ApeRicibo 2025, una riflessione collettiva guidata da Giorgia Bocca, facilitatrice esperta e osservatrice esterna della Rete.

Hanno partecipato 36 persone di 22 Associazioni, confrontandosi su tre domande chiave – cosa funziona in Ricibo, cosa migliorare, come immaginiamo il futuro – unendo divertimento, riflessione sul senso politico collettivo e strategia condivisa.

Dalle risposte emerge un racconto concreto, radicato nell'esperienza quotidiana dei volontari. I volontari si ritrovano nella rete attraverso: la comunicazione, la chat, gli accordi con i supermercati, la collaborazione tra Associazioni e la credibilità costruita nel tempo permettono di recuperare e distribuire cibo a più persone. Le relazioni, lo scambio di informazioni e la condivisione dei bisogni sono il loro motore. Allo stesso tempo emergono i limiti quotidiani: carenza di volontari, spazi, mezzi di trasporto, magazzini e frigoriferi, oltre a una quantità e varietà di cibo spesso insufficienti. Si avverte il bisogno di conoscersi meglio, di rafforzare il sostegno reciproco e di ridurre la distanza tra chi coordina la Rete e chi opera sul campo. Centrale resta il rapporto con le istituzioni, ritenuto necessario ma ancora da consolidare.

Lo sguardo sul futuro è pragmatico e ambizioso: più rete, più risorse, più cibo di qualità – soprattutto fresco – e un maggiore coinvolgimento di supermercati, aziende, cittadini e politica. I volontari chiedono leggi, politiche e una cultura del cibo capaci di agire sullo spreco alla radice, insieme a continuità, riconoscimento ed energie nuove per mantenere vivo l'impegno.

L'incontro ci ha permesso di ripartire con nuove sfide per il 2026, bilanciando praticità e visione comune. Al di là dei temi emersi, ci siamo portati a casa una consapevolezza fondamentale: la cura delle relazioni è vitale per la sostenibilità di una rete sana e generativa.

6

incontri di formazione interni organizzati da Ricibo nel biennio 2024-2025

Il percorso delle Agorà

Le Agorà del Cibo[24] sono state un ciclo di assemblee cittadine realizzato per ripensare il sistema del cibo a Genova in modo sostenibile, partendo dalle persone e da tutti gli attori della filiera. L'obiettivo è stato fare rete e definire un manifesto di raccomandazioni da consegnare al Comune per orientare le future politiche locali del cibo.

Il percorso delle Agorà del Cibo è nato dall'incontro tra Rete Ricibo e Terra![25], due realtà con competenze diverse ma complementari. Ricibo porta un lavoro radicato sullo spreco alimentare e la povertà, mentre Terra! opera da anni sul lato produttivo: agroecologia, tutela del suolo, contrasto al caporalato e agli allevamenti intensivi, insieme a un forte impegno di attivismo*.

Entrambe hanno maturato una solida esperienza nelle politiche locali del cibo. Ricibo, come indicato nell'approfondimento sulle Politiche del Cibo (vedi prima parte), è stata promotrice e parte attiva del Tavolo delle Food Policy di Genova durante la precedente giunta Bucci (assessora L. Rosso); Terra! ha contribuito in modo decisivo alla nascita delle politiche del cibo di Roma ed è oggi alla presidenza del Consiglio del Cibo della città, con Fabio Ciconte.

Il terreno comune era già stato preparato nel 2024, quando Ricibo e Terra! avevano collaborato per realizzare un ciclo di incontri ispirati al documentario Food for Profit. Da quel percorso era emersa chiaramente la necessità di allargare il dibattito sulle Politiche del Cibo a Genova: il precedente tavolo cittadino non aveva integrato la parte produttiva della filiera, mentre nei servizi di recupero e ridistribuzione si vedevano limiti strutturali nel contrasto a spreco e povertà. Da qui la convinzione che servisse un luogo aperto e partecipato, capace di dare voce alle persone e ai loro bisogni reali.
Da queste premesse sono nate le Agorà del Cibo: un ciclo di assemblee cittadine che attraversasse il maggior numero possibile di quartieri di Genova, per ripensare insieme il sistema alimentare urbano.

24 L'iniziativa si è realizzata nell'ambito del progetto "Generazione Cibo - Cittadinanza attiva per sistemi alimentari sostenibili", promosso dall'associazione Terra!, finanziato dal Ministero del Lavoro e delle Politiche Sociali (a valere sul fondo ai sensi dell'art. 72 del d.lgs. n. 117/2017- Avviso n. 2/2023), insieme a un partenariato composto da Comunità di San Benedetto al porto, Farina 080, Recup, Amici dei Boschi, Foodbusters, Eufemia e Ridò. Ha ricevuto anche il sostegno della Fondazione Compagnia di San Paolo nell'ambito del bando "Reazioni: difendi l'ambiente, contribuiscono al benessere di domani" che intende sostenere progetti di transizione ecologica a livello locale.

25 Terra! APS è un'associazione ambientalista che dal 2008 ha l'obiettivo di trasformare i sistemi alimentari rendendoli sostenibili dal punto di vista ecologico, ambientale e sociale. Dal 2008 si impegna per filiere alimentari ecologiche e giuste contro chi nega i diritti e sfrutta il pianeta. Con progetti, inchieste e campagne di advocacy, Terra! lavora in rete con Associazioni, comitati e organizzazioni della società civile per difendere le risorse naturali e promuovere un modello di sviluppo fondato sul rispetto degli ecosistemi e delle persone. Terra realizza report e inchieste sul campo sul tema del caporalato, denunciando le disfunzioni della filiera agroalimentare. A Roma, è stata tra le Associazioni che hanno portato alla formazione di un Consiglio del cibo, esprimendo la presidenza con Fabio Ciconte, presidente e cofondatore di Terra!, e contribuendo a creare un modello per altre città italiane. www.associazioneterra.it.

AGORÀ DEL CIBO

Per le Agorà è stata creata una comunicazione super partes che potesse dare identità al percorso.

Abbiamo coinvolto agricoltori, istituzioni, realtà del terzo settore e cittadini con un obiettivo chiaro: costruire rete e raccogliere raccomandazioni condivise per orientare le future politiche locali del cibo.

Le Agorà hanno portato nei territori una domanda semplice ma radicale: come garantire a tutte e tutti l'accesso a cibo sano e sostenibile?
Il percorso ha provato a ribaltare le visioni comuni sul cibo: guardare al cibo non come prodotto da comprare, ma come diritto e bene comune, e farlo non da consumatori isolati, ma da cittadini che agiscono collettivamente.

Attraverso il confronto nei quartieri sono state costruite mappe di idee, strategie e pratiche capaci di immaginare sistemi alimentari più giusti e sostenibili. Le Agorà hanno contribuito a "fare rete" e, allo stesso tempo, a "fare rumore": portare la voce dei territori dentro il dibattito pubblico per orientare le politiche cittadine nella direzione del cibo.

Il format

Tutti gli eventi sono stati guidati dal duetto Roberta Massa (Ricibo) e Silvia Cama (Terra!) e facilitati da Giacomo Petitti di Roreto, che con la sua cura e leggerezza ha saputo coinvolgere tutti i partecipanti in un percorso collettivo di ascolto reciproco.

Le assemblee cittadine sono state realizzate seguendo sempre un format strutturato a partire da un inizio informale seguito dalla presentazione delle mappe dei dati del municipio funzionali a impostare il lavoro di gruppo per poi, infine, arrivare alla condivisione dei risultati e delle riflezzioni emerse e alla definizione dei passi futuri.

Inizio informale: momento per conoscersi e chiacchierare; in ogni evento qualcuno si è occupato di portare una merenda conviviale.

Presentazione delle mappe del municipio: analisi dei dati del cibo del quartiere e definizione degli obiettivi.

Lavoro di gruppo: suddivisione in gruppi di lavoro per sviluppare idee.

Condivisione dei risultati e definizione dei futuri passi: condivisione dei lavori e definizione dei passaggi per arrivare a costituire un tavolo permanente delle Politiche del Cibo cittadino.

Sono stati utilizzati alcuni strumenti per guidare la partecipazione e l'elaborazione delle proposte:

1. Questionario ex ante ("Riprendiamoci il cibo!"): in preparazione di ogni evento, è stato sottoposto un questionario agli invitati con l'obiettivo di far emergere, attraverso le loro parole, bisogni, esperienze e idee che rappresentassero le realtà di quel territorio, così da costruire mappe concettuali condivise basate sull'intelligenza collettiva. Queste mappe sono state presentate all'inizio di ogni incontro come base comune per svolgere il lavoro dei tavoli.

2. Animaletti guida: ad accogliere tutte e tutti nelle Agorà c'erano dei simpatici animaletti: ognuno poteva sceglierne uno per presentarsi agli altri, in un momento iniziale giocoso per rompere il ghiaccio e creare da subito un clima conviviale.

3. Mappe del Territorio: esse includono dati ISTAT 2021[26] sullo stato socio abitativo dei quartieri genovesi, la localizzazione di supermercati, aziende agricole e servizi di contrasto alla povertà alimentare e recupero delle eccedenze. Le mappe sono state realizzate attraverso uno sguardo attento e non giudicante, per mettere in luce caratteristiche e criticità dei luoghi, ma anche le loro potenzialità. L'obiettivo: capire se, partendo da questa consapevolezza condivisa, fosse possibile costruire insieme proposte concrete di cambiamento.

4. Tavoli di Lavoro per la Progettazione del Tavolo Permanente: i partecipanti si dividono in tavoli per individuare il percorso necessario per costituire un tavolo permanente sulle politiche del cibo a Genova. Il confronto è guidato da una mappa di processo (rappresentata come una torta) che scandisce le fasi di progettazione attraverso domande chiave: Finalità, Condizioni abilitanti, Partecipanti, Programma, Azioni e Raccomandazioni.

5. Questionario ex post: per orientare i passi successivi del percorso, che vedrà ancora tutte e tutti coinvolti.

26 Report Comune di Genova, 26/6/24 – ISTAT – Commissione parlamentare di inchiesta sulle condizioni di sicurezza e sullo stato di degrado delle città e delle loro periferie.

L'obiettivo è stato rappresentare la realtà dei territori ascoltando bisogni, esperienze e idee degli abitanti.

Le tappe e i territori

Nell'arco del 2025 sono state realizzate 5 Agorà più 1 (organizzata in corsa su forte richiesta dell'ATS 35 nel Municipio Centro Ovest).

14 Maggio Voltri, Municipio VII Ponente
29 maggio Centro Storico, Piazza Don Gallo, Municipio I Centro Est
10 giugno Certosa, Casa di Quartiere, Municipio V Valpolcevera
19 settembre Marassi, Cucina popolare, Municipi III e IV Bassa e Media Valbisagno
29 settembre Sampierdarena, Biblioteca Gallino, Municipio II Centro Ovest
17 ottobre Sturla, Social Market La Cambusa, Municipio IX Levante

Da Ponente a Levante le Agorà hanno coinvolto, nelle 6 tappe, 7 Municipi su 9. In generale, nei territori interessati ci sono 140 servizi che si occupano di povertà alimentare (di cui 60, come Rete Ricibo, si occupano anche di spreco), più di 26.650 beneficiari dei servizi, più di 20 piccoli agricoltori, 214 supermercati attivi (di cui solo 20 donano eccedenze) più altri 5 di grosse dimensioni in apertura.

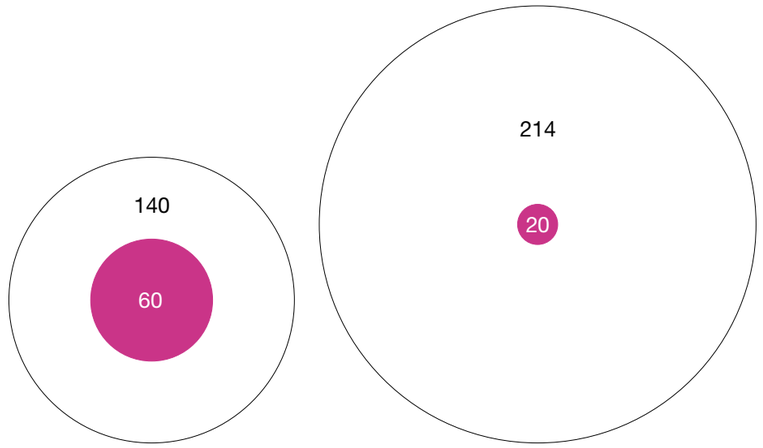
Ogni territorio ha la sua specificità; le evidenze sono emerse incrociando le mappe portate alle Agorà con i racconti e le osservazioni delle persone presenti.

In totale 6 Agorà che hanno coinvolto 7 municipi su 9.

Municipi coinvolti

Nei territori attraversati dalle Agorà 140 servizi si occupano di povertà alimentare, di cui 60 si occupano anche di spreco.

Ci sono 214 supermercati, di cui solo 20 donano eccedenze.



Beneficiari dei servizi di distribuzione cibo nei territori interessati.

26.650

Ponente (Municipio VII)

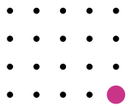
Nel Ponente (Municipio VII), il CEP, è il quartiere con i più alti indici cittadini di povertà (3,49 contro 1,31 medio), giovani NEET senza prospettive (28 contro 17,7 medio) e disoccupazione (13,7 contro il 7,9 medio).

Essere un quartiere collinare lo rende molto isolato e un vero e proprio deserto alimentare (è stato aperto solo un mese fa un piccolo supermercato). Eppure qui la comunità ha trasformato uno spazio verde in orti collettivi, mostrando che esistono energie e storie di riscatto; paradossalmente però, chi riesce a migliorare la propria condizione rischia di essere espulso dagli alloggi popolari perché supera le soglie di reddito. È un quartiere popolare che fatica a rialzarsi, spesso disilluso dalla politica ma animato da una forte voglia di cambiamento e da persone e Associazioni che ci mettono cuore e anima.

3%

Popolazione che accede a servizi di sostegno alimentare

Nel Municipio solo il 3% della popolazione accede ai servizi di sostegno alimentare e un solo supermercato su 22 dona eccedenze. Allo stesso tempo il ponente è l'area più estesa della città, ricca di terreni collinari e circondata da piccole aziende agricole: da qui l'emergere, nei tavoli di lavoro, di un forte desiderio di conoscersi, fare rete e collaborare.



Solo 1 supermercato su 22 dona eccedenze

Centro Storico (Municipio I Centro Est)

Nel Centro Storico (Municipio I Centro Est), un'area densamente popolata e frequentata ogni giorno da turisti, residenti e Associazioni, l'incidenza di persone straniere è molto elevata (291 ogni 1.000 abitanti, a fronte di una media cittadina di 103), così come il tasso di NEET (22,6) e di lavoratori precari.

36

Servizi di sostegno alimentare

8.000 beneficiari, pari al 10% dei residenti

È inoltre la zona con la più alta concentrazione di supermercati per km²: ben 63, perlopiù piccoli esercizi incastonati nei vicoli, cui si aggiungerà a breve un nuovo punto vendita di grandi dimensioni. Molto ampia è anche l'offerta di servizi di sostegno alimentare: 36 in totale che raggiungono circa 8.000 persone, pari al 10% dei residenti.

L'Agorà, la più partecipata tra le sei organizzate, è diventata un crocevia di Associazioni ambientaliste e agricoltori, in assenza però della comunità residente. Questo sbilanciamento ha orientato la discussione sui bisogni di chi attraversa il centro storico più che su quelli di chi lo abita. È emersa così la necessità di creare luoghi stabili per cultura, reti e scambio, un risultato da leggere alla luce del fatto che il gruppo presente non rappresentasse pienamente la quotidianità del quartiere.

63

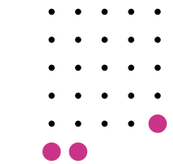
Con 63 supermercati il Centro Storico ne ha la più alta concentrazione per km²

Valpolcevera (Municipio V)

37

Servizi di sostegno alimentare

4.800 beneficiari, pari all'8% dei residenti



Solo 3 supermercati su 27 donano eccedenze

In Valpolcevera (Municipio V) è presente una forte disomogeneità interna: alcuni quartieri sono tra i più anziani della città (Begato conta 320 over 65 ogni 1.000 abitanti, contro una media di 264), mentre altri – come Teglia, Certosa e Bolzaneto – con alta presenza straniera, sono più giovani e con percentuali elevate di disoccupazione e lavoro precario.

La valle ha una lunga tradizione di attenzione ai servizi di sostegno alimentare: qui è nato il primo emporio cittadino nel 2008 e qui si concentra il numero più alto di servizi, 37, che raggiungono 4.800 persone (8% della popolazione) e che sono anche i più attivi nel recupero.

Tuttavia, su 27 supermercati solo 3 donano eccedenze. Pur in assenza di agricoltori, all'Agorà è emersa la necessità di creare canali per collegarsi alle aziende agricole della valle e il bisogno di rafforzare la comunità. Emerge l'esigenza di cene sociali, orti condominiali come antidoto all'isolamento e per lo scambio di buone pratiche. Attualmente il Municipio si sta attivando per creare un tavolo di coordinamento municipale.

Bassa e Media Valbisagno (Municipi III e IV

29

Servizi di contrasto alla povertà

Circa il 20% dei 48 supermercati presenti dona eccedenze

La Bassa e Media Valbisagno (Municipi III e IV) presentano forti disomogeneità interne: si passa da Marassi, il quartiere più densamente popolato della città (27.000 abitanti/km²) e con alta presenza di giovani e residenti stranieri, a zone come Prato e Molassana, caratterizzate invece da un'età media molto più elevata.

I livelli di povertà, precarietà lavorativa e NEET si collocano nella media cittadina. Nel territorio si contano 48 supermercati, di cui circa il 20% dona eccedenze, e 29 servizi di contrasto alla povertà che hanno saputo creare una rete molto coesa, soprattutto dal periodo Covid, per organizzare spese sospese.

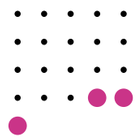
Circondata dalle colline, la Valbisagno ospita 8 aziende agricole tra allevatori, apicoltori e orticoltori: la loro partecipazione all'Agorà ha favorito un confronto particolarmente ricco con le realtà impegnate su spreco e povertà, mettendo in dialogo produzione e solidarietà.

Centro Ovest (Municipio II)

23

Servizi di sostegno alimentare

4.500 beneficiari, pari al 7% dei residenti



Solo 3 supermercati su 21 donano eccedenze

Il Centro Ovest (Municipio II) presenta un'elevatissima densità abitativa, soprattutto nei quartieri di Sampierdarena e Campasso, con il più alto indice di residenti stranieri (29,1%). Questa condizione si riflette in un alto livello di precarietà lavorativa (2,72 contro la media di 1,38), un tasso di disoccupazione elevato e una significativa presenza di giovani senza prospettive (NEET 23%).

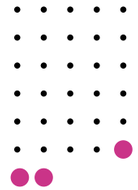
Il numero di supermercati è relativamente basso (21), e solo 3 donano eccedenze regolarmente, mentre i 23 servizi presenti offrono ai circa 4.500 beneficiari un paniere alimentare particolarmente ricco rispetto al resto della città.

Nell'Agorà è emersa forte la necessità di coordinamento tra i servizi e sono già iniziati i lavori per istituire un tavolo di coordinamento municipale. Tuttavia, essendo una zona centrale e fortemente urbanizzata, non vi sono sbocchi verso terreni agricoli.

Levante (Municipio IX)

19

Servizi di sostegno alimentare



Solo 3 supermercati su 21 donano eccedenze

Nel Levante (Municipio IX) all'estremo opposto della città e territorialmente molto esteso come il Ponente, presenta l'indice di vecchiaia più alto di Genova (391), con conseguenti situazioni di isolamento e fragilità.

Tuttavia, rispetto ad altri municipi analizzati, è quello con criticità meno marcate. La presenza di supermercati è elevata (32, con altri 3 di grandi dimensioni in arrivo), ma solo 3 effettuano donazioni di eccedenze. I servizi attivi sono 19, alcuni dei quali fortemente impegnati nel recupero di cibo.

L'Agorà del Levante nonostante l'età media avanzata dei suoi abitanti, paradossalmente è stata l'unica a vedere la partecipazione di cinque giovanissimi studenti che hanno offerto un punto di vista prezioso: se il tema del cibo fosse raccontato a scuola, sarebbero loro stessi i primi a coinvolgersi anche a livello politico. Il podcast del Link, centro di aggregazione giovanile, ha dedicato una puntata all'evento.

ZÊNA
SÓN PARTÌO
PE AMÌA
CARRUGGI
Cold Mat Industry

La partecipazione

I partecipanti totali sono stati oltre i 140 di cui 66 provenienti da terzo settore, società civile e enti religiosi, 32 persone provenienti dalla Pubblica Amministrazione (Amministratori, Servizi Sociali, Asl Servizi educati per adulti, SerD), 16 Agricoltori/piccoli produttori, e 21 cittadini particolarmente interessati al tema.

Municipio	Terzo settore	P.A.	UniGE	Agricoltori	Cittadini	Totale
Ponente	10	3	1	7	4	25
Centro Storico	13	3	1	5	5	30
Valpolcevera	7	10	–	–	1	18
Valbisagno	14	5	–	4	–	23
Centro ovest	14	7	–	–	5	26
Levante	10	4	–	–	6	20

Sono stati realizzati 21 tavoli di lavoro.

La voce collettiva e i contenuti emersi

La definizione che segue è il risultato dell'intreccio delle risposte ricevute durante le Agorà, che come voci di un coro sono diverse, magari imperfette da sole, ma potentissime insieme. Ne è nata una definizione collettiva, costruita dal basso, dove il cibo non è solo qualcosa che si mangia, ma un mondo di valori, scelte, legami e diritti. Un racconto condiviso che dà forma a ciò che la comunità delle Agorà ha riconosciuto come buono, giusto e davvero nutriente:

Il cibo è sano quando è fresco, stagionale, locale, prodotto in modo naturale e con una filiera trasparente.

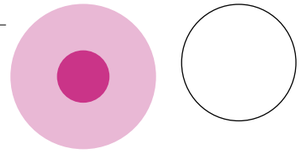
È di qualità quando rispetta ambiente, salute, diritti dei lavoratori e comunità.

Non riguarda solo i nutrienti, ma anche equità, giustizia, cultura e dignità.

La collettività riconosce inoltre i limiti di accesso e le difficoltà economiche che rendono questo ideale spesso difficile da raggiungere.

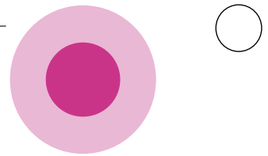
CITTÀ DI GENOVA

MUNICIPIO VII PONENTE	DATI ISTAT
Popolazione	58.826
Supermercati	22



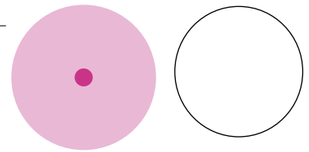
VII PONENTE	DATI AGORÀ
Partecipanti	25
Keyword	Comunità Coordinamento Politiche

MUNICIPIO V VALPOLCEVERA	DATI ISTAT
Popolazione	57.532
Supermercati	26



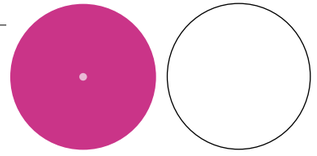
V VALPOLCEVERA	DATI AGORÀ
Partecipanti	18
Keyword	Servizi Povertà Promuovere

MUNICIPIO II CENTRO OVEST	DATI ISTAT
Popolazione	65.085
Supermercati	22



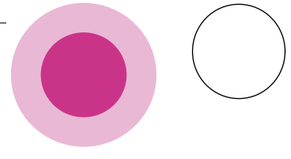
II CENTRO OVEST	DATI AGORÀ
Partecipanti	26
Keyword	Collaborazione Enti Territorio

MUNICIPIO I CENTRO EST	DATI ISTAT
Popolazione	22.404
Supermercati	18



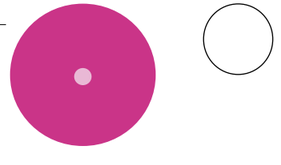
I CENTRO EST	DATI AGORÀ
Partecipanti	27
Keyword	Scuole Distribuzione Mappatura

MUNICIPI III E IV BASSA E MEDIA VALBISAGNO	DATI ISTAT
Popolazione	121.020
Supermercati	48

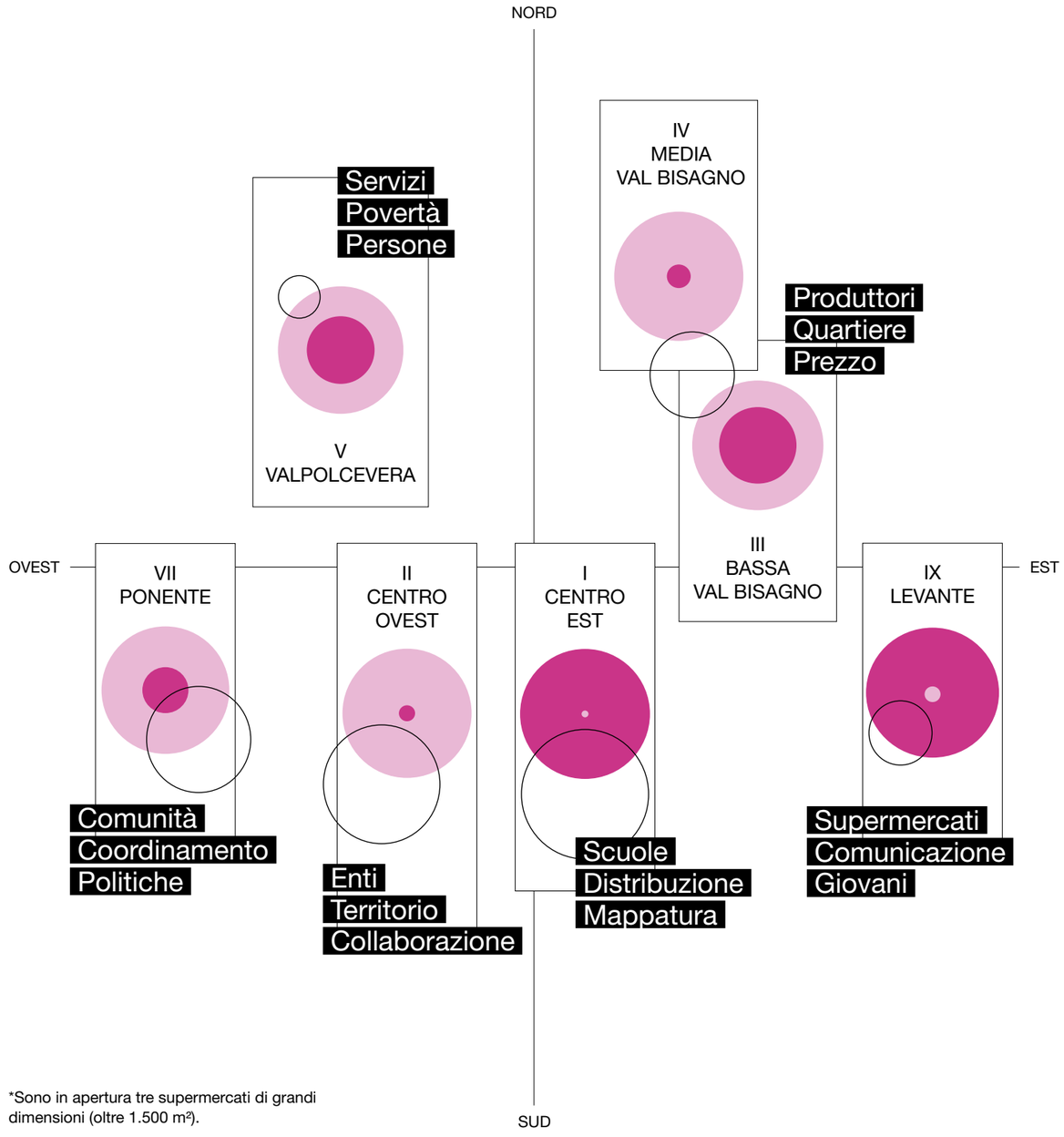


III E IV BASSA E MEDIA VALBISAGNO	DATI AGORÀ
Partecipanti	23
Keyword	Produttori Quartiere Prezzo

MUNICIPIO IX LEVANTE	DATI ISTAT
Popolazione	62.199
Supermercati	33+3*



IX LEVANTE	DATI AGORÀ
Partecipanti	20
Keyword	Supermercati Giovani Comunicazione



*Sono in apertura tre supermercati di grandi dimensioni (oltre 1.500 m²).

Le Agorà del Cibo sono state capaci di restituire una visione dei bisogni reali dei territori e proposte concrete come risposta.

Le raccomandazioni collettive

21

Tavoli di lavoro

7

Macro-temi

Le Agorà del Cibo realizzate nei 6 municipi di Genova hanno prodotto un patrimonio ricco e coerente di raccomandazioni, capace di restituire una visione dei bisogni reali dei territori e proposte concrete come risposta.

Dall’analisi dei 21 tavoli di lavoro, dopo una sintesi dei contributi, emergono 7 macro-temi che possono orientare le future strategie locali: produzione locale e autoproduzione; filiera corta; povertà alimentare e servizi di contrasto; spreco e perdite alimentari; comunità e giovani; governance territoriale.

Sono temi ricorrenti in tutti gli incontri, ma ogni Agorà li ha declinati attraverso le specificità del quartiere, le storie delle persone e le condizioni sociali ed economiche locali. In questo intreccio di prospettive si riconosce un’unica direzione: costruire un sistema alimentare più giusto, accessibile e comunitario, partendo dai territori e dalle loro voci.

Governance Territoriale

12 ●●●●●●●●●●●●

Costituire o attivare Tavoli di coordinamento (municipali/ territoriale) tra istituzioni, ATS, SEA, Associazioni e attori della filiera. Creare una governance multilivello tra municipi e comune per favorire la collaborazione e lo scambio di buone pratiche.

8 ●●●●●●●●

Mappe e Strumenti.

Giovani e Comunità

6 ●●●●●●

Promuovere eventi e occasioni di cittadinanza attiva (es. cene di quartiere/condivise, microeventi) per creare senso di comunità e aggregazione.

Educazione alimentare e formazione

8 ●●●●●●●●

Investire nell'Educazione ad una alimentazione sana (per cittadini, scuole, famiglie e operatori ATS/ servizi), promuovendo consapevolezza sul cibo sano e sostenibile.

3 ●●●

Investire nella formazione del personale amministrativo, delle Associazioni e dei produttori sui temi di politiche del cibo, povertà alimentare, scambio di buone prassi.

2 ●●

Migliorare la comunicazione e l'informazione (social media, manifesti, media locali) sulle opportunità e iniziative presenti nel territorio.

3 ●●●

Coinvolgere attivamente i giovani nel volontariato (anche tramite scuole/progetti scuola-lavoro), favorendo ricambio generazionale e offrendo incentivi.

3 ●●●

Individuare/creare luoghi fisici e virtuali di incontro e aggregazione per la comunità.

Povertà alimentare e servizi di contrasto

6 ●●●●●●

Rafforzare le reti e il coordinamento tra servizi di contrasto alla povertà alimentare e condividere buone prassi.

3 ●●●

Approvvigionamento: ampliare la tipologia/ qualità degli alimenti distribuiti (anche coinvolgendo la GDO in donazioni mirate) spesa sospesa.

3 ●●●

Studiare il fenomeno della povertà alimentare e intervenire sui criteri di accesso ai servizi.

Spreco e perdite alimentari

3 ●●●

Ridurre lo spreco nella GDO, creando reti di recupero, prevedendo incentivi.

3 ●●●

Ridurre lo spreco nelle mense scolastiche, creando reti di recupero, prevedendo incentivi.

3 ●●●

Perdite — Campagne "brutti ma buoni".

Filiera corta

5 ●●●●●

Facilitare la filiera corta, la distribuzione di prossimità e i mercatini stagionali (anche senza costi per piccoli produttori).

4 ●●●●

Creare un sistema economico solidale alternativo (es. gruppi d'acquisto di vallata) CSA e censire i produttori locali (spazio virtuale).

3 ●●●

Giusto prezzo per il produttore e per i cittadini.

Produzione locale e autoproduzione

2 ●●

Scambio di buone pratiche per incoraggiare imprenditorialità agricola.

2 ●●

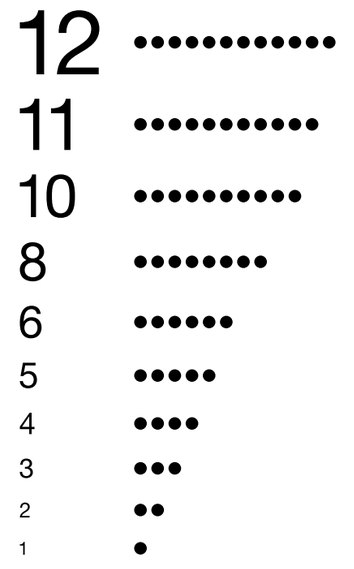
Promuovere gli orti urbani/di quartiere gestiti dalle famiglie e riprendere la relativa legge.

1 ●

Fornire strumenti per la sostenibilità economica delle piccole imprese agricole.

1 ●

Rendere disponibili terreni incolti per nuove produzioni.



Nella pagina precedente,
si raggruppano i contributi emersi nei 21
tavoli di lavoro in 7 macro-temi.

1. Governance territoriale

Tutte le Agorà riconoscono come prioritaria la creazione di un Tavolo permanente di coordinamento delle Politiche del Cibo.

La richiesta, emersa in dodici tavoli di lavoro, riguarda un organismo che coinvolga istituzioni, ambiti territoriali sociali, servizi educazione adulti, Associazioni impegnate nel recupero e nella distribuzione delle eccedenze e gli attori dell'intera filiera agroalimentare.

Un tema ricorrente è la necessità di una collaborazione chiara tra Comune e Municipi, così che le azioni ai diversi livelli risultino complementari e allineate a una strategia condivisa. Per questo molti hanno indicato come indispensabile la formalizzazione di una governance con un riconoscimento politico e una definizione precisa dei ruoli.

Un esempio spesso emerso in termini di governance multilivello è sul tema Contrasto alla povertà alimentare: la gestione operativa dovrebbe essere a livello municipale, dato l'elevato numero di servizi coinvolti, ma il livello comunale deve garantire strumenti e indirizzi unificati, raccogliendo e integrando le mappature provenienti dai territori.

Altri temi molto sentiti sono la necessità di svolgere un lavoro preliminare di mappatura dei diversi soggetti della filiera e la necessità che ci sia uno staff dedicato a individuare strumenti amministrativi e finanziari adeguati.

142

Partecipanti alle Agorà

2. Produzione locale agroecologica e autoproduzione

La piccola e media produzione agroecologica è emersa come la scelta più sostenibile per prevenire lo spreco, tutelare la biodiversità, garantire qualità nutrizionale, curare il paesaggio, far circolare ricchezza nei territori e rafforzare le comunità in una logica produttiva non estrattiva ma rigenerativa.

Dare voce ai piccoli agricoltori ha permesso alle Agorà di affrontare il tema in modo concreto, evidenziando però limiti strutturali da affrontare: molti produttori non sono in rete, non si conoscono tra loro e mancano strumenti di sostegno adeguati. Da qui la necessità di un censimento e di un tavolo dedicato che coordini esigenze e opportunità.

Un altro punto cruciale è comprendere quanto potenziale produttivo esista davvero, a partire dai terreni incolti recuperabili e dai numeri utili alla programmazione di un cambiamento reale. Fondamentale anche attrarre nuovi agricoltori, facilitando lo scambio di buone pratiche tra giovani imprenditori e comunità locali.

Anche il tema degli orti urbani come autoproduzione è emerso in diversi tavoli come pratica già presente in alcune aree della città e come azione da stimolare rispolverando il regolamento sugli orti urbani.

3. Filiera corta

Le raccomandazioni puntano a facilitare l'accesso a cibo di qualità attraverso una filiera corta realmente funzionante.

I tavoli propongono di mettere in rete i piccoli produttori, valorizzarne il lavoro e sostenere la distribuzione di prossimità tramite mercatini stagionali a costo zero per i produttori, strumenti dedicati alla vendita diretta, gruppi d'acquisto territoriali e una comunicazione chiara che renda l'offerta visibile e accessibile.

La filiera corta rappresenta un cambio di paradigma: avvicina chi produce e chi consuma, restituisce valore al cibo, garantisce un prezzo equo agli agricoltori e trasparenza ai cittadini. Tuttavia, il rischio di trasformare i prodotti locali in nicchie di "eccellenza" o in semplici attrazioni turistiche è alto: servono nuove soluzioni che assicurino prezzi giusti sia per chi coltiva sia per chi acquista.

Il nodo centrale è proprio l'accessibilità economica. Oggi la filiera corta è realmente alla portata di pochi. Come ricorda l'attivista Fatima Ouassak[27], se le classi popolari potessero davvero permettersi cibo sano e sostenibile, l'intero sistema mostrerebbe la sua fragilità, perché si regge sull'accesso limitato. Senza affrontare le disuguaglianze strutturali e i modelli produttivi, la transizione rischia di restare un gesto elitario, più vicino alla "buona coscienza" che alla giustizia sociale.

Per questo la filiera corta deve diventare una politica pubblica strutturale, capace di tenere insieme qualità, accessibilità e diritti: solo così il cibo sano può smettere di essere un privilegio e diventare un bene comune per tutti.

27 Fatima Ouassak, "Per un'ecologia pirata… e saremo liberi", Tamu Edizioni, 2024.

4. Povertà alimentare e servizi di contrasto

Le Agorà evidenziano il bisogno di rafforzare le reti e il coordinamento tra i servizi impegnati nel contrasto alla povertà alimentare, promuovendo lo scambio di informazioni e la condivisione di buone pratiche.

Molte Associazioni hanno espresso il desiderio di conoscerne altre e la sorpresa nel non sentirsi sole. L'obiettivo è ridurre fatica e isolamento da un lato e contenere eccessi di protagonismo e individualismo dall'altro, nel tentativo di cercare di offrire un servizio più omogeneo.

Praticamente tutti i servizi di sostegno alimentare hanno lamentato che le fonti di approvvigionamento attuale non sono sufficienti e adeguate a garantire una varietà di cibi e nutrienti adatta alle persone che accedono al servizio, quindi è emerso come prioritario anche migliorare le forme e le fonti di approvvigionamento, ampliando la tipologia e la qualità degli alimenti distribuiti, coinvolgendo maggiormente la GDO in donazioni mirate e sostenendo iniziative come la spesa sospesa e creando nuove filiere con la piccola distribuzione locale.

68

Associazioni del terzo settore hanno parteciparo alle Agorà

Parallelamente, emerge l'importanza di studiare con maggior precisione il fenomeno della povertà alimentare e di rivedere i criteri di accesso ai servizi, così da renderli più equi, trasparenti e realmente rispondenti ai bisogni delle persone.

5. Spreco e perdite alimentari

Il tema delle perdite e dello spreco alimentare è emerso con molta meno forza rispetto agli altri.

Solo tre tavoli hanno formulato raccomandazioni specifiche relative alla riduzione dello spreco nella GDO e nelle mense scolastiche attraverso il recupero e la riduzione delle perdite mediante campagne "brutti ma buoni"[28].
Il tema della prevenzione è rimasto implicito nella scelta di sostenere la piccola produzione locale (si vedano i temi precedenti). Le ragioni di questa scarsa emersione possono essere diverse: l'incontro inedito tra produttori e terzo settore potrebbe aver spostato l'attenzione su altri aspetti, oppure può esserci una scarsa consapevolezza, da parte di molti partecipanti, dell'impatto reale dello spreco lungo la filiera; sicuramente è un tema da indagare.
Eppure il tema del contrasto allo spreco alimentare non si può ridurre al recupero delle eccedenze (si veda capitolo dedicato ai risultati) e si tratta di una questione molto più ampia e estremamente rilevante (si veda approfondimento dedicato nella prima parte). Proprio per questo, il tema resta inserito nelle raccomandazioni complessive. E proprio questo "silenzio" apre interrogativi importanti. Negli ultimi anni – dalla Legge Gadda (166/2016)[29] in poi – è stato soprattutto il terzo settore ad avere una visione concreta dei volumi e delle tipologie di spreco, perché si è fatto carico delle attività di recupero e ridistribuzione. In pratica, solo alcune realtà sociali vedono davvero quanto spreco produce il sistema. Le azioni di quantificazione dello spreco sono ancora volontarie, e lo spreco resta invisibile: le normative su economia circolare o responsabilità estesa del produttore non monitorano gli impatti complessivi di chi attua interventi e di chi invece mantiene modelli di business as usual; così nessun attore si fa carico del problema in modo sistemico.

Restano quindi alcune domande di fondo: chi si prende in carico il tema del contrasto allo spreco alimentare? È davvero compito del terzo settore farsi carico non solo del recupero, ma anche della riduzione e prevenzione dello spreco? Oppure di fatto è diventato l'unico soggetto della filiera a prendersi anche onere etico del problema visto che è interessato a recuperare le eccedenze? Sono domande che meritano una riflessione collettiva.

28 Le campagne "Brutti ma Buoni" mirano a ridurre le perdite alimentari in campo dovute allo scarto di frutta e verdura non conformi ai criteri estetici della Grande Distribuzione. Promosse da Associazioni come Terra! e Legambiente, valorizzano prodotti imperfetti ma commestibili, invitando supermercati e consumatori a includerli nella vendita e negli acquisti. L'obiettivo è ridurre le perdite alla fonte, sostenere agricoltori e ambiente e sensibilizzare sul valore delle imperfezioni. Secondo la FAO, infatti in Italia e in Europa il 21% dello spreco ortofrutticolo avviene direttamente in campo: prodotti non raccolti o scartati perché non rispondono agli standard estetici imposti dall'industria alimentare, che influenzano anche le scelte dei consumatori.

29 La Legge Gadda (166/2016) persegue la finalità di ridurre gli sprechi alimentari attraverso il recupero e la donazione delle eccedenze alimentari a fini di solidarietà sociale. La donazione da parte delle imprese è volontaria e l'onere del recupero è a carico dell'ente ricevente (donatario).

6. Educazione alimentare e formazione

Il tema dell'educazione alimentare è tra i prioritari su quasi la metà dei tavoli coinvolgendo cittadini, scuole, famiglie e operatori dei servizi per promuovere una maggiore consapevolezza sul cibo sano e sostenibile.

Parallelamente, si ritiene importante rafforzare la formazione di personale amministrativo, Associazioni e produttori su politiche del cibo, povertà alimentare e scambio di buone pratiche. Infine, è importante migliorare la comunicazione territoriale, attraverso social media, manifesti e media locali, per valorizzare e diffondere le opportunità e le iniziative già presenti.

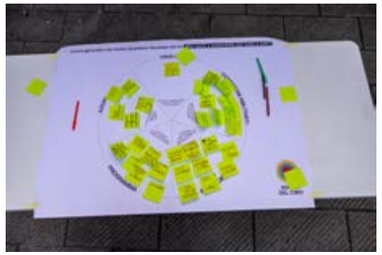
7. Giovani e comunità

Trasversalmente alle Agorà è riemerso con forza il tema della solitudine e dell'isolamento, da cui l'importanza della convivialità come strumento per rafforzare le reti sociali.

I partecipanti hanno proposto di promuovere eventi e momenti di cittadinanza attiva (come cene di quartiere e iniziative condivise) e di organizzare microeventi territoriali capaci di trasformare gli spazi in luoghi di aggregazione. È stato inoltre considerato fondamentale coinvolgere attivamente i giovani nel volontariato, anche attraverso scuole e percorsi scuola-lavoro, favorendo il ricambio generazionale tramite incentivi o opportunità formative.

PROGRAMMA
PARTECIPANTI
CONDIZIONI ABILITANTI
FINALITÀ
In che modo si concretizza il programma? Elenchiamo gli step
Chi deve essere coinvolto? Quali sono i soggetti che possono fare la differenza?
un cibo sano e sostenibile per tutte e t

I 21 TAVOLI



Conclusioni

Cosa stiamo imparando 96

Testimonianze dalla Rete 101

Cosa stiamo imparando

La Rete Ricibo nasce nel 2017 e oggi riunisce circa 90 Associazioni attive a Genova nel contrasto allo spreco e alla povertà alimentare. Attraverso il lavoro quotidiano sul campo, la Rete dà voce alle persone più fragili e raccoglie dati che offrono uno sguardo diretto e concreto sul funzionamento del sistema alimentare cittadino.

Questo report ripercorre il lavoro svolto negli ultimi due anni: dal recupero delle eccedenze ai servizi di sostegno alimentare, dalla partecipazione alle Food Policy di Genova al coordinamento del Reddito Alimentare, fino alle collaborazioni con l'Università, al rafforzamento della Rete e al percorso partecipato delle Agorà del Cibo realizzato insieme a Terra!.

L'insieme di esperienze e dati raccolti negli ultimi cinque anni restituisce un messaggio chiaro: interventi isolati non bastano, contrasto a spreco e povertà vanno separate e al tempo stesso inserite in un quadro di politiche del cibo integrato.

A Genova ogni anno si sprecano circa 10.000 tonnellate di cibo ancora commestibile, ma se ne recupera solo il 4%[30] di cui la metà circa a carico delle Associazioni di Ricibo. Allo stesso tempo, i servizi di contrasto alla povertà alimentare sono sotto pressione: il cibo disponibile per le distribuzioni è insufficiente e spesso poco adeguato dal punto di vista nutrizionale. Mancano prodotti freschi, varietà e continuità nelle forniture, mentre il numero di persone in difficoltà è probabilmente molto più alto di quelle che riescono ad accedere ai servizi. Le Agorà del Cibo e l'ApeRicibo 2025 hanno fatto emergere un forte bisogno di coordinamento tra le Associazioni, di condivisione di informazioni e di lavoro in sinergia per ridurre isolamento, fatica e frammentazione.

30 Dati integrati Ricibo-Banco Alimentare 2022.

L'esperienza dimostra che il solo recupero delle eccedenze non è sufficiente né a ridurre lo spreco urbano né a garantire un'alimentazione adeguata. Servono politiche orientate alla prevenzione: ad esempio, la sovrapproduzione di pane non può essere risolta con il recupero, perché supera anche i bisogni dei servizi. È inoltre necessaria una riorganizzazione strutturale delle filiere del recupero, che dovrebbero diventare più selettive e orientate a prodotti freschi, freschissimi e ad alto valore nutrizionale, insieme a risorse stabili per coprire i costi del recupero e l'acquisto di alimenti da distribuire. Anche strumenti importanti come il Reddito Alimentare[31] – che vede la Comunità San Benedetto al Porto, capofila di Ricibo, a capo dell'ATS che gestirà operativamente l'azione – possono funzionare davvero solo se inseriti in una strategia più ampia, capace di tenere insieme welfare, ambiente, salute, commercio e produzione locale.

Le Politiche del Cibo offrono questo quadro di insieme. Non sottraggono spazio alle singole deleghe, ma ne aumentano l'efficacia, creando connessioni tra attori diversi e rendendo gli interventi più coerenti e sostenibili. Lavorare in rete non significa perdere potere, ma condividere responsabilità per ottenere risultati migliori.

Il percorso delle Agorà del Cibo – sei incontri, 21 tavoli di lavoro, circa 140 partecipanti – dimostra che la collaborazione è possibile e produce valore concreto; da questa esperienza sono già nati due tavoli di coordinamento municipale voluti dagli Ambiti territoriali sociali (Centro ovest e Valpolcevera).

31 Strumento che prevede un rimborso parziale dei costi sostenuti dalle Associazioni per il recupero delle eccedenze alimentari, pari al 7% del valore stimato del cibo recuperato.

Restano però alcune domande aperte, che questo report intende consegnare alla città e alle istituzioni.

Chi deve farsi carico, in modo strutturale, del contrasto allo spreco alimentare: può continuare a essere solo il terzo settore?

Come garantire a tutte e tutti l'accesso a cibo sano ed equilibrato a un prezzo equo, senza scaricare i costi sociali e ambientali sui più fragili?

E, soprattutto, come costruire una governance trasversale, multilivello e trasparente, capace di andare oltre tavoli formali e dichiarazioni di intenti, rendendo il lavoro in rete non solo una scelta giusta, ma anche concretamente conveniente per tutti e tutte?

Testimonianze dalla rete

Marco Malfatto, Associazione Comunità San Benedetto al Porto

Siamo sempre più convinti che lo spreco alimentare sia un tema che deve riguardare solo marginalmente il lavoro delle Associazioni. Viviamo un conflitto etico in cui file e file di persone si presentano ai nostri numerosi centri di distribuzione, e fatto salvo chi è in carico ai servizi sociali e può accedere a modalità ad alta soglia come il social market, tutti gli altri, che sono sempre di più, si devono accontentare degli avanzi di una città opulenta. E se chi ha le risorse può scegliere cibi di qualità, chi non le ha si accontenta del cibo recuperato che è in grande misura di scarsa qualità nutrizionale, se non dannoso per la salute, con conseguenti costi sociali e sanitari esorbitanti, con l'obesità che aumenta paradossalmente tra i più poveri. Siamo stanchi di affannarci su mille filiere per riempire le nostre cambuse, con spese logistiche che aumentano di anno in anno: il nostro auspicio è la revisione strutturale di questo modello che sappia comprendere il tema cibo in tutte le sue multiformità. L'unica possibilità per cambiare sono le Politiche del Cibo.

Giampiero Barioglio, Mensa di Vallata, Associazione Don Vincenzo de Negri

L’Associazione è attiva da circa dieci anni e si occupa di aiutare chi si trova in difficoltà e di ridurre lo spreco alimentare. Recuperiamo le eccedenze donate da piccoli e medi negozi e le trasformiamo in pasti per le persone più fragili della Valpolcevera. Ogni sera, dal lunedì al venerdì, nella nostra sede di San Quirico prepariamo e distribuiamo gratuitamente circa ottanta pasti cucinati al momento. All’inizio erano solo una ventina, oggi sono più di ottanta, con persone e famiglie italiane e straniere che si rivolgono a noi. Tutto questo è possibile grazie a più di duecento volontari della Valpolcevera, che si alternano in diversi gruppi e hanno garantito il servizio anche nei momenti più difficili della pandemia di Covid-19. Oltre a cucinare e distribuire i pasti, organizziamo momenti di riflessione per far conoscere a cittadini e commercianti quanto cibo viene sprecato e quanto può invece essere recuperato e valorizzato.

Gianni Siri, Presidente Arciconfraternita Morte e Orazione in Voltri

Il volontariato è sempre più coinvolto e le persone impegnate sono sempre meno. Il personale delle Istituzioni (Comune, Asl) seppur con partecipazione, e in certi casi impegno, non riesce (anche per mancanza di mezzi) a sopperire alle necessità. Ricordo che il nostro territorio ha un'alta percentuale di disagio e fragilità che si riscontra in un peggioramento dello stato sociale. Pensate, nel nostro territorio, sono 11 i centri di distribuzione e ascolto che sono necessari per soddisfare la richiesta. Inoltre diminuendo l'8 per mille, è diminuita anche la “cassa” dei Centri Ascolto, che pur chiedendo sostegno alle comunità non riescono più ad aiutare compiutamente. Credo che sia il momento di unire le forze in una fattiva e sovvenzionata collaborazione tra volontariato ed istituzioni.

Giulio Masi, Società di San Vincenzo de Paoli

Il sostegno alimentare non rappresenta solo il soddisfacimento di un bisogno essenziale, ma interessa anche altri elementi umani. Il cibo è cultura, è coscienza di sé, è relazione con il mondo e con l'umanità che vive nello stesso tempo insieme a ciascuno di noi. Un proverbio recita: “a tavola non si invecchia”, ovvero il tempo sembra fermarsi. Questa è la potenza del cibo, che non deve essere sottovalutata. Donare cibo rappresenta quindi non solo riconoscere un bisogno materiale, ma anche di soddisfazione dei bisogni più personali. È solo attraverso serie Politiche del Cibo, appartenenti al ramo più vasto di quelle sociali, che si potrà giungere a realizzare un vero e proprio contrasto allo spreco e a una maggiore attenzione alle politiche ambientali, cui sono strettamente collegate.

Enrico Grasso, Emporio la Cambusa, Associazione Borgo Solidale

Da oltre dieci anni col volontariato recuperiamo nel Levante cittadino eccedenze alimentari che però non bastano mai a garantire alle persone in difficoltà socio-economica quanto occorre per comporre un pasto sano e dignitoso. Tutto ciò praticamente da soli. E così è in tanti altri territori della nostra città. Pensiamo che sia arrivato il momento in cui quanto si sta facendo, e che “concorre a perseguire il bene comune, elevare i livelli di cittadinanza attiva, di coesione e protezione sociale” (Codice del Terzo Settore in attuazione di principi fondamentali della Costituzione italiana), sia dalle Istituzioni e dalla società civile valorizzato, favorito e integrato con ulteriori apporti e con Politiche del Cibo orientate a mettere a sistema le azioni, le competenze e l'impegno sin qui resi disponibili dai nostri Enti.

Rosi Ferrero, Associazione GAU capofila Rete Spesa Sospesa Media Valbisagno

Da poco facciamo parte dell'ATS Ricibo, abbiamo chiesto di farne parte perché crediamo nel valore di questa Rete, fulcro di esperienze e competenze per poter avviare nuove politiche sul cibo e sulle povertà.
Il volontariato non può essere lasciato solo a sostenere le povertà!
È necessario un Patto di Sussidiarietà con tavolo di coprogettazione che coinvolga istituzioni, terzo settore e aziende, per ricercare risposte adeguate ai bisogni delle persone, quale diritto di avere giornalmente un'alimentazione adeguata ed equilibrata ai bisogni della propria famiglia.
Allo scopo è necessario coinvolgere i territori per promuovere ampie reti di Associazioni ed enti, aziende della piccola e grande distribuzione, in collaborazione con municipi e ATS affinché si possa leggere e rispondere capillarmente ai bisogni dei territori.

RETE RICIBO. OLTRE LO SPRECO.
Anno: 2026

Con il contributo di

Fondazione Compagnia di San Paolo

fondazione CARIGE

CONTATTI

www.ricibo.org | rete.ricibo.org | info@ricibo.org
Facebook @ricibogenova
Instagram @ricibogenova

ricibo